

Gâteau léger aux pommes (selon WW)

Ingrédients :

Pour un moule de 22 cm

- * 4 petites pommes
- * 2 oeufs
- * 10 cl de crème fraîche légère
- * 40 g d'édulcorant sirop d'agave
- * 80 g de farine
- * 40 g de maïzena
- * 1 sachet de levure chimique
- * 1 pot individuel de compote
- * quelques goûtes d'arôme d'amande amère
- * Sucre glace



Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6/7) et posez votre moule **Ronds 22 cm** (FM 336) sur la plaque perforée.

Dans un cul-de-poule, fouettez les oeufs avec le sirop d'agave et l'arôme. Ajoutez et la compote. Mélangez.

Dans un autre cul-de-poule, mélangez la farine, la levure et la maïzena, puis mélangez-les à la première préparation jusqu'à ce la pâte soit lisse.

Épluchez les pommes et coupez-les en tranches. Disposez une partie au fond, puis coupez le reste en cubes pour les mélanger à la pâte. Versez-la par dessus et enfournez pour environ 30 minutes.

Démoulez et saupoudrez de sucre glace avant de servir tiède ou froid.

Source : miammamancuisine.over-blog.com