

Cake aux pommes facile

Pour un moule de 24 cm:

- 60 g de beurre demi-sel
- 100 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé (ou 1 cs de sucre vanillé maison)
- 5 cs d'huile végétale (ici tournesol)
- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique (1 entier pour moi)
- 2 pommes
- parfum au choix: cannelle, jus et zeste de citron, rhum, calvados, etc. (pour ma part, une bonne pincée de 5 épices)



Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante pour moi).

Faire fondre le beurre au micro-ondes. Le mélanger avec les sucres, l'huile et les oeufs battus. Tamiser la farine et la levure au-dessus de la préparation et mélanger de façon à obtenir une pâte homogène. Ajouter le parfum choisi.

Peler et détailler les pommes en petits morceaux. Les ajouter dans la pâte et verser le tout dans un moule à cake (beurré et fariné si nécessaire).

Enfourner et laisser cuire 45 min (ou plus, selon le four).

Laisser tiédir le cake avant de le démouler sur une grille. Laisser refroidir complètement avant de déguster.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>