

Moelleux aux amandes et aux pommes râpées

Pour un moule carré de 20 cm de côté:

- 3 oeufs
- 130 g de sucre (seulement 100 g pour moi)
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de compote allégée (de la compote maison sans sucre pour moi)
- 1 cc d'extrait de vanille liquide (1 cs de sucre vanillé maison pour moi)
- 60 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 pommes (4 petites pour moi)

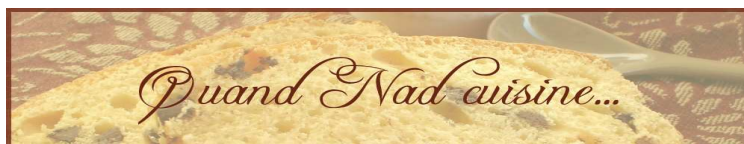


Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier (ou dans un robot), fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à ce le mélange soit mousseux. Ajouter la poudre d'amandes, la compote, l'extrait de vanille (ou le sucre vanillé) et mélanger. Incorporer ensuite la farine et la levure.

Peler les pommes et les râper avec la râpe à gros trous. Les ajouter au fur et à mesure dans la pâte.

Verser le tout dans le moule (beurré et fariné s'il n'est pas en silicone) et enfourner. Laisser cuire 25-30 min (à adapter selon les fours). Laisser tiédir un peu avant de démouler



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