

Moelleux aux pommes, amandes et salidou



Pour 12 minis ou un grand cake:

- 4 oeufs
- 150 g de crème liquide
- 150 g de cassonade
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 pommes
- 35g de pépite de salidou
- 30g d'amandes effillées

Préparation :

- Fouetter les oeufs et la cassonade
- Ajouter la crème, bien mélanger
- Incorporer la farine et la levure
- Ajouter les pommes pelées et coupées en petits dés à la préparation
- Verser la préparation dans des empreintes à mini-cakes en silicone ou un moule beurré et saupoudrer d'amandes effillées et de pépites de salidou
- Enfourner pour 20-25mn dans le four préchauffé à 170° C
- Laisser refroidir 10-15mn avant de démouler.