

GATEAU AU TURRON AUX AMANDES ET AUX POMMES



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Llysa Les Saveurs de Llysa

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 6 cuillères à soupe de lait (45 g)
- 4 cuillères à soupe d'huile (25 g)
- 3 pommes
- 150 g de turrón aux amandes

Préparation :

- Préchauffer le four à 160°
- Mettre le turrón dans le bol et mixer 5 secondes à vitesse 7, puis réserver
- Mettre dans le bol, la farine, la levure, le sucre, les œufs, le lait et l'huile et mixer 1 minute à vitesse 4
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter le turrón et mixer 10 secondes à vitesse 3
- Eplucher les pommes et couper-les en gros cubes et réserver
- Mélanger dans un saladier les pommes et la préparation
- Placer le moule sur la plaque perforée
- Verser le tout dans le moule
- Enfourner 50 minutes à 160°C
- Servir froid

THERMOMINOUX 2013

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