

Cake moelleux aux pommes



Recettes anti-gaspi Greet



6 personnes



15 min préparation
50 min cuisson

INGREDIENTS

2 pommes abimées
175 g de beurre
3 oeufs
1 sachet de sucre vanillé
1/2 sachet de levure
chimique
140g de sucre
200 g de farine

ETAPES DE LA RECETTE

1. Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule.
Peler les pommes puis les couper en morceaux.
2. Battre le sucre, le sucre vanillé et les oeufs ensemble jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
3. Faire fondre le beurre au four à micro-ondes dans un saladier et l'incorporer à votre mélange oeufs et sucre.
4. Rajouter progressivement la farine ainsi que la levure.
5. Incorporer les morceaux de pommes au mélange.
6. Verser la pâte dans le moule beurré.
7. Laisser cuire pendant 45 à 50 minutes selon le four. Vérifier de temps en temps la cuisson.