



Desserts

Cakes aux pommes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

125 grammes beurre doux
200 grammes cassonade brun clair
1 œuf
1 cuillère à café de extrait de vanille
150 grammes de farine
1/2 cuillère à café levure en poudre
1/4 cuillère à café sel
1 cuillère à café de cannelle
1 pomme (épluchée et coupée en petits dés)
50 grammes de noix (hachées gros)

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Recouvrez un moule à pâtisserie d'environ 20 x 20 cm avec du papier sulfurisé et chemisez-le légèrement

Dans un grand plat mélangez le beurre fondu et la cassonade jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille puis mélangez bien.

Dans un autre plat mélangez la farine, le sel et la cannelle. Ajoutez les ingrédients secs et mélangez bien le tout.

À la spatule incorporez les dés de pomme et les noix à la pâte. Versez la pâte dans le moule préparé et lissez le dessus.

Enfournez pendant environ 25-30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent, que l'on plante au milieu, en ressorte propre. Démoulez le cake et coupez-le en quatre carrés.

