



GÂTEAU aux pommes, noix et cannelle

Ingrédients :



75g
de noix



2 cuillère à café
de levure chimique



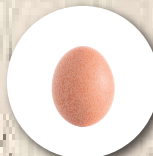
200g de sucre



7.5g
de sucre vanillé



1 cuillère à café
de cannelle



2 oeufs



180 ml
d'huile



250g
de farine



4 pommes

Préparation :

Étape 1 :

Mélangez au fouet les oeufs, l'huile, la cannelle, les sucres, puis la farine tamisée avec la levure chimique. Incorporez à la pâte lisse les pommes pelées et coupées en dés et les cerneaux de noix hachés (la pâte est alors très épaisse et dure à mélanger).

Étape 2 :

Versez dans un moule à cake beurré et fariné.

Étape 3 :

Faites cuire au four à thermostat 6 (180°C) pendant

1 heure environ.



Petits plaisirs pour
Grands Gourmands

