

## CAKE MOELLEUX AUX POMMES

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 8

Préparation : 15 min / Cuisson : 45 min

Difficulté : Facile

### INGRÉDIENTS

• 160 g de farine • 100 g de crème légère • 100 g de beurre salé • 3 petites pommes golden (270 g une fois pelées et épépinées) • 1/2 sachet de levure chimique • 100 g de sucre • 1/2 càc de vanille en poudre • 1 bonne pincée de cannelle en poudre • 3 œufs

### RÉALISATION

Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.

Allumer le four th6, 180°C.

Dans un saladier, mélanger farine, sucre, vanille, cannelle et levure. Ajouter la crème, le beurre tiédi, puis les oeufs.

Bien mélanger au fouet. La pâte est assez liquide.

Peler et épépiner les pommes. Les couper en fines lamelles, et les incorporer à la pâte.

Bien mélanger puis verser dans un moule à cake (beurré s'il n'est pas en silicone).

Enfourner pour 45 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Elle doit ressortir sèche, sinon, prolonger la cuisson de 5 à 10 minutes.

Laisser complètement refroidir avant de découper.