

Cake aux pommes et à la cannelle



POUR 6 PERSONNES



30 min



45 min



Ingrédients:

2 pommes Boskoop
Rothgerber

1 c.à.c de cannelle

250 g de farine

80 g de beurre

100 g de sucre

3 œufs

1 sachet de levure

2 petites tasses de lait

Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C, puis beurrez un moule à cake.

Dans un grand bol, faites réduire le beurre en pommade et ajoutez-y le sucre. Mélangez jusqu'à ce que la préparation blanchisse.

Ajoutez les œufs entiers, puis la farine, la levure, et enfin le lait, pour fluidifier la pâte.

Pendant que cette pâte repose, couper en petits dés les 2 pommes, et saupoudrez les de cannelle.

Incorporez les fruits dans la pâte, et versez le tout dans le moule puis au four à 180°C pendant 40 à 45 min (selon puissance du four).