

RECETTE SUCRÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn - Difficulté : Facile



Cake aux pommes

> Préparation

- Préchauffer le four à 180°.
- Dans un saladier, battre les œufs avec la farine, ajouter le sirop d'agave et le lait au fur et à mesure.
- Ajouter la levure. Réserver.
- Eplucher les pommes et les couper en petits dés.
- Les incorporer à la préparation précédente en ajoutant la cannelle.
- Verser le tout dans un moule à cake en silicone et saupoudrer d'un peu de cannelle.
- Enfourner pendant 35 min.

Ingrédients

- 2 œufs
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50 g de sirop d'agave
- 10 cl de lait écrémé
- 2 pommes
- Cannelle