

# Cake moelleux aux pommes fondantes de ma grand-mère



1h 5min



Très facile



Bon marché



951 kcal

Par Moi012

Une recette familiale indémodable.



## Ingrédients

4 personnes

2 pommes

175 g de beurre

150 g de sucre

0,5 sachet de levure

200 g de farine

3 oeufs

1 sachet de sucre vanillé

## Matériel

Four à micro-ondes

Four traditionnel

## Préparation



Préparation : **15min**



Cuisson : **50min**

1

Battez le sucre, le sucre vanillée et les oeufs ensemble jusqu'à obtenir un mélange

mousseux.

---

2 Faire fondre le beurre au micro-onde et incorporez le à votre mélange oeufs et sucre.

---

3 Rajoutez progressivement la farine ainsi que la levure.

---

4 Mélangez jusqu'à obtenir une pâte sans grumeaux.

---

5 Incorporez vos morceaux de pommes au mélange.

---

6 Beurrez votre moule à cake et versez le mélange.

---

7 Enfournez à 180°C pendant 50 min environs.

---

8 Bon appétit !

### Conseils

Si vous vous apercevez que la croûte de votre gâteau est cuite couvrez le de papier aluminium. Pour savoir si votre gâteau est cuit plantez votre couteau dedans, la pâte ne doit pas s'accrocher au couteau.