

Cake aux pommes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes)

- 2 oeufs
- 2 grosses pommes
- 100g de fromage blanc (garder le pot comme unité de mesure)
- 2 pots de farine
- 1 pot de poudre d'amande
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 pot de sucre
- arôme vanille (facultatif)



Préparation

- 1- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- 2- Mélanger tous les ingrédients dans un grand saladier.
- 3- Couper les pommes en petits cubes ou les râper. Les incorporer dans la pâte.
- 4- Enfourner 40 minutes environ.