

Cake aux pommes

Quantité

2 personnes

Ingrédients

- 25gr de sucre vanillé
- 11gr de levure chimique
- 150gr de sucre
- 2 œufs
- 200gr de farine
- 4 pommes
- 100gr de beurre



Préparation

1. Tamisez la farine, la levure et le sucre vanillé ;
2. Mélangez le beurre mou avec les œufs entiers, le sucre en poudre et le rhum jusqu'à l'obtention d'une masse blanche et épaisse ;
3. Mélangez les 2 préparations et versez dans un moule beurré ;
4. Pelez et coupez les pommes en 8 quartiers, disposez-les sur la pâte ;
5. Faites cuire 1 h au four à 160°C (thermostat 5-6) environ ;
6. Dégustez tiède. Bon appétit !

