

Le cake aux pommes et aux noix

Cuisinons
ensemble !

Temps
estimé :

1h20

Âge :

À partir de 3
ans
accompagné
d'un adulte

Ingrédients

🥄 2 verres de farine
🥄 2 verres de sucre en
poudre
🥄 2 œufs
🥄 150g de beurre
🥄 1 sachet de levure
🥄 1 sachet de sucre vanillé
🥄 100g de noix
🥄 4 pommes



RECETTE :

Étape n°1 – Faire fondre le beurre dans une casserole.

Étape n°2 – Verser la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et les œufs dans un saladier puis mélanger le tout.

Étape n°3 – Ajouter le beurre fondu.

Étape n°4 – Ajouter les pommes coupées en dés et les noix hachées.

Étape n°5 – Verser la préparation dans le moule.

Étape n°6 – Mettre au four à 180°C durant 1h.

ASTUCE

Pour les plus gourmand, ajouter une bonne c. à soupe de crème fraîche dans la pâte.... hummmmm un régal !!

Vous pouvez aussi saupoudrer de sucre de canne et ajouter des noisettes hachées grossièrement sur le dessus du gâteau avant la cuisson !