

Cake à la pomme et à la cannelle

INGRÉDIENTS

*3 œufs
170 g de sucre semoule
150 g de farine
1/3 de sachet de levure
150 g de beurre demi-sel
1 belle pomme golden
1 pincée de cannelle*

- Préchauffez votre four à 180° C (thermostat 6)*
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre. Incorporez la farine, la levure et la cannelle. Faites fondre le beurre et versez-le dans la pâte. Remuez bien.*
- Pelez la pomme et râpez-la au-dessus de la préparation. Mélangez.*
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 40 minutes.*