



Dessert

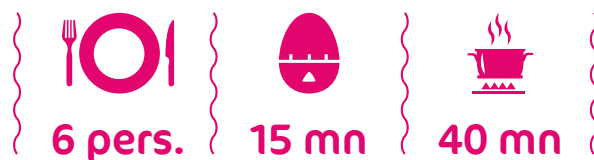
CAKE MOELLEUX À LA COMPOTE DE POMMES, AMANDES ET ÉPICES

Côté conserves

200 g de compote de pommes

Chez l'épicier

2 œufs
 75 g de sucre
 50 g de crème fraîche épaisse
 1 / 2 sachet de levure en poudre
 40 g d'amandes mondées
 6 pincées de vanille en poudre
 4 pincées de cannelle en poudre
 4 pincées de noix muscade râpée



Préparation

- Allumez le four à 180° (th. 6). Tapissez de papier sulfurisé un moule à cake de 24 cm de long.
- Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange gonfle et épaississe et ajoutez la compote et la crème.
- Incorporez la farine, la levure et les épices en les tamisant. Ajoutez les amandes puis versez la pâte dans le moule. Glissez au four et laissez cuire 40 min. Vérifiez la cuisson en enfonçant une lame fine au centre du gâteau : elle doit ressortir sèche.
- Laissez reposer le gâteau 10 min avant de le démouler. Dégustez-le tiède ou à température ambiante, à l'heure du thé.

PDF

Recette HD
disponible sur demande



Pour plus de recettes,
téléchargez notre application «La Conserve»



Suivez nous
sur Facebook

UPPIA