

## Nos recettes

### Pâtisserie

#### *Cake Pommes / Noisettes*

20 mn de préparation

1 h de cuisson

Moule rectangulaire 25 cm / 12 parts

#### *Ingrédients:*

2 œufs entiers

200 g de sucre en poudre

1 paquet de sucre vanillé

1 cuillère à café de cannelle

10 cl d'huile de tournesol linoléique

250 g de farine

1 sachet de levure

100 g d'éclats de noisettes grillées

3 pommes reinettes coupées en lamelles

#### *Préparation:*

Préchauffer le four, thermostat à 6 (180 °C)

Mélanger à la cuillère en bois les œufs, le sucre, le sucre vanillé et la cannelle

Rajouter l'huile et mélanger,

Rajouter la farine et la levure et mélanger,

Puis les éclats de noisettes ; mélanger,

et enfin les pommes, mélanger.

Verser le mélange homogène dans le moule à cake, mettre dans four à température.

Laisser cuire 1 h, contrôler la cuisson à 45 mn avec une pointe de couteau.

