

Cake aux pommes au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 60 min	Durée : 65 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapas : 9	Astuces : 13	

Ingrédients

200G de farine
150G de beurre
150G de sucre
20G de levure fraîche
3 oeufs
1 pomme
1 sachet de sucre vanillé
1/2 gobelet d'eau

Etapas

Préchauffer le four sur 180°C

Â»

Mettre l'eau et la levure dans le bol du thermomix et régler 3 minutes sur 37°C.

Â»

Ajouter ensuite les autres ingrédients, sauf la pomme.

Â»

Régler 3 minutes sur la vitesse 3.

Â»

Eplucher et couper la pomme en cubes.

Â»

Ajouter là dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 30 secondes en fonction sens inverse sur la vitesse 2.

Â»

Beurrer un moule à cake.

Â»

Verser la pâte obtenue. Racler les parois avec la spatule.

Â»

Enfourner 60 minutes sur 180°C.

Bonne dégustation. Régalez vos papilles et pupilles avec ce délicieux cake thermomix aux pommes. Miam ;)