

Gâteaux aux pommes et vanille

12 gâteaux

🕒 Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Moule utilisé : 12 céramiques de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

- 4 oeufs
- 120g de cassonade
- 120g de crème liquide allégée
- 80g de beurre
- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1cs d'extrait de vanille
- 2 pommes

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les oeufs avec la cassonade.
- Ajouter la vanille et la crème liquide. Fouetter et lisser.
- Ajouter le beurre et mélanger.
- Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger et lisser.
- Râper les 2 pommes au Tornado et les ajouter à la préparation.
- Répartir la préparation dans les empreintes.
- Poser une toile de cuisson dessus et enfourner 30 min.
- Au bout de 25 min, retirer la toile de cuisson pour que le dessous dore un peu plus.