

Moelleux pomme et orange

8 personnes ⌚ Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min

Moule utilisé : Floréa de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



@Lesdelicesabelle

Ingrédients

- 3 oeufs
- 100g de sucre
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 150g de beurre mou
- le jus d'1 orange
- 2 petites pommes

Réalisation

- Préchauffer le four à 170°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Détendre le beurre mou et le sucre à l'aide d'une spatule ou d'un fouet, jusqu'à ce que l'ensemble forme un mélange crémeux.
- Ajouter les oeufs un à un et mélanger.
- Ajouter la farine et la levure ensemble. Mélanger.
- Ajouter le jus d'orange.
- Peler les pommes, les couper en petits morceaux et les disposer dans le gâteau.
- Verser dans le moule et enfourner 40 min.
- Pour une version plus moelleuse, enfourner à 150°C durant 50 min de cuisson.