

Savarins pommes et caramel beurre salé

12 gâteaux



Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Moule utilisé : 12 savarins ronds de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

- 4 œufs
- 3 pommes
- 100g de sucre
- 240g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 100g de beurre
- 100g de lait
- Caramel beurre salé

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 œufs avec le sucre.
- Ajouter la farine et la levure. Mélanger.
- Ajouter progressivement le lait et lisser le tout.
- Ajouter le beurre fondu et lisser le tout.
- Eplucher les pommes et les couper à l'aide du coupe pommes en quartiers.
- Mettre les quartiers dans le Tornado pour les mixer grossièrement.
- Les ajouter à la pâte et mélanger à l'aide d'une spatule.
- Verser dans les empreintes et déposer une toile de cuisson dessus.
- Enfourner +/- 30 min.
- Une fois cuits, les démouler et laisser refroidir.
- Les garnir de caramel au beurre salé et déguster !

@Lesdelicesabelle