

Gâteau aux pommes & aux amandes ultra moelleux

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 5 œufs
- 250g de farine
- 1 sachet de levure
- 180g de sucre
- 1cc de cannelle
- 250g de mascarpone
- 1 yaourt à la grecque
- 2 pommes
- 80g d'amandes effilées



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un saladier, une spatule et un moule au choix.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Dans un saladier, bien mélanger les œufs avec le sucre et la cannelle. La préparation doit doubler de volume.
- Ajouter le mascarpone et le yaourt à la Grecque.
- Puis ajouter la farine mélangée à la levure.
- Couper les pommes en fines lamelles et les ajouter à la pâte.
- Mettre également 1/3 des amandes effilées dans la pâte.
- Verser la préparation dans le moule choisi et parsemer du reste des amandes effilées.
- Enfourner pendant 40 min environ.

Bon appétit !