

Cake aux pommes du verger au Thermomix

Très rapide à réaliser...!!!



J'ai repris une recette du livre "Cakes maison" aux éditions Marabout, en changeant quelques ingrédients...

Il vous faut :

- 2 oeufs entiers
- 150 g de sucre blond de canne
- 200 g de lait de soja vanillé (ou non)
- 100 g d'huile végétale
- 200 g de farine d'épeautre blanche
- 100 g de flocons d'avoine
- 1 pincée de sel
- 1 poignée de noix hachées grossièrement
- 1 à 2 cc d'épices pour pain d'épice (j'en ai mis qu'une)
- 1 sachet de levure chimique
- 200 g de pommes du verger coupées en morceaux (environ 2 grosses)

Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol du Thermomix

Mettre les oeufs entiers + le sucre + le lait + l'huile.
Mélanger 10 sec VIT 4.

Ajouter la farine + flocons d'avoine + sel.
Mélanger 5 sec VIT 3,5 et racler les parois du bol.

Ajouter les autres ingrédients et mélanger VIT 3 Fonction Sens Inverse pendant quelques instants afin d'avoir une pâte bien homogène.

Verser la préparation dans un moule beurré ou un moule anti-adhésif ou encore dans un moule en silicone et laisser cuire environ 50 min.

Remarques : Presque tous mes ingrédients sont bio.

Vous pouvez remplacer :

- le lait de soja par du lait de vache,
- la farine d'épeautre par de la farine blanche,
- le sucre de canne blond par du sucre blanc.

Le goût du cake sera différent, voilà tout.

Côté cuisson : Vous pouvez utiliser des moules individuels : la durée sera plus courte...