

CAKE MOELLEUX AUX POMMES ET AU CHOCOLAT

Durée de préparation: 0 minutes

Durée de cuisson: 40 minutes

Type: Dessert

Ingrédients:

200gr farine tamisée
80gr miel
2 pommes râpées
100gr chocolat
60gr amandes en poudre
150gr beurre
3 œufs
½ sachet levure chimique



Descriptif:

Faire fondre le beurre avec le chocolat et le miel,
Rajouter les œufs,
Incorporer le mélange farine/levure ainsi que la poudre d'amandes,
Terminer avec les pommes râpées,
Verser la pâte dans un moule à cake et cuire à 180° pendant 40mn.