

Cake moelleux aux pommes et au chocolat

Temps de cuisson : 40 minutes.

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

Etape 1 : Faire fondre le beurre avec le chocolat et le miel.

Etape 2 : Rajouter les œufs.

Etape 3 : Incorporer le mélange farine/levure ainsi que la poudre d’amandes.

Etape 4 : Terminer avec les pommes râpées.

Etape 5 : Verser la pâte dans un moule à cake et cuire à 180° pendant 40 min.