

Cake aux pommes, noisette et chocolat

Pour 1 cake

200g de farine

1 sachet de levure chimique

60g de sucre

2 cuil à soupe de miel

3 œufs

100ml de lait

100ml d'huile de tournesol

70g de noisettes

80g de pépites de chocolat noir

2 pommes

Préchauffez le four à 200°C.

Epluchez les pommes et coupez-les en morceaux.

Dans un saladier mélangez la farine, la levure, le sucre, le miel et les œufs. Incorporez le lait et l'huile, puis les noisettes, les pépites de chocolat et enfin les morceaux de pommes.

Versez l'appareil à cake dans un moule et enfournez à 200°C pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson du cake en y plantant la pointe d'un couteau, elle doit ressortir propre, si ce n'est pas le cas poursuivez la cuisson encore 5 à 10 minutes.