

# Cake aux pommes



## Ingrédients:

- 2 pommes
- 120 gr de farine
- 50 gr de xylitol
- 100 gr de compote sans sucre ajouté
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 10 ml d'arôme vanille
- sucre glace (facultatif)

*Pour 10 parts / 2 points la part*

## La recette

- Éplucher les pommes. Couper 1 pomme en dés, et une pomme en lamelles.
- Je me sers de mon Kitchen'aid pour la préparation de l'appareil.
- Mettre tous les ingrédients dans le bol (excepté les pommes) et mélanger le tout. Ajouter ensuite les pommes coupées en dés et mélanger à l'aide d'une maryse.
- Préchauffer votre four à 180°.
- Verser la préparation dans un moule à cake en silicone. Disposer sur le dessus les lamelles de pomme et enfourner pour 40 minutes.
- Laisser refroidir, démouler puis saupoudrer de sucre glace (facultat)