

190 g de beurre mou  
190 g de sucre  
3 œufs  
190 g de farine  
1 cc de levure chimique  
60 g de poudre d'amandes  
30 g de mascarpone  
1 cc d'extrait de vanille

1 pomme

Préchauffer le four à 210°C.

Fouetter ensemble le beurre et le sucre, incorporer les œufs un à un.

Incorporer la farine mélangée avec la poudre d'amandes et la levure chimique puis ajouter le mascarpone et l'extrait de vanille.

Déposer la pâte au fond du moule à cake, planter des tranches de pomme et saupoudrer de sucre.

Enfourner pour 10 mn puis baisser le thermostat à 180°C pendant 25 à 30 minutes.