

GATEAU AUX POMMES AU CAKE FACTORY et THERMOMIX



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [GIGI CUISINE POUR VOUS](#)

Ingrédients :

- 3 œufs
- 120 g de sucre
- 170 g de farine
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 70 g de beurre
- 100 g de crème liquide
- 2 pommes

Préparation :

- peler les pommes et les couper en petits dés
- mettre dans bol, les œufs et le sucre
- puis mixer 3 minutes à vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne moussueux
- ajouter le beurre fondu et la crème liquide
- puis mixer 10 secondes à vitesse 3
- puis ajouter la farine et la levure chimique
- mixer 15 secondes à vitesse 3
- ajouter les dés de pommes
- puis mélanger 30 secondes en sens inverse à vitesse 1,5
- beurrer le moule du cake factory
- verser la préparation dans le moule
- déposer le moule dans le cake factory
- lancer le programme 1 " gâteau à partager" pour 40 minutes
- sortir le moule du cake factory en fin de programme
- laisser tiédir avant de démouler

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>