

# MOELLEUX AUX POMMES AU CAKE FACTORY (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Popote de Petit Bohnum](#)

J'ai juste remplacé les spéculos par de la cassonade

**Ingrédients :**

- 3 pommes
- 3 c à s de cassonade douce
- 120 g de beurre
- 4 œufs moyens
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 120 g de sucre en poudre
- 1/2 c à c de cannelle en poudre

**Préparation :**

- placer le beurre en morceaux dans le moule du cake factory
- puis sélectionner le programme P5 pour 4 minutes
- mettre dans le bol, les œufs et le sucre
- puis mixer 3 minutes à vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ajouter la farine, la levure et la cannelle
- puis mixer 1 minute à vitesse 3
- Verser la pâte dans le moule beurré antiadhésif
- éplucher les pommes, ôter le trognon et les couper en fines lamelles
- puis les déposer sur la pâte.
- parsemer la cassonade sur les pommes
- déposer le moule dans le cake factory
- lancer le programme 1 " gâteau à partager" pour 45 minutes
- laisser refroidir 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 2022

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