

# FONDANT AUX POMMES DE LILIE AU CAKE FACTORY (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Lilielou 4 sur le site [TEFAL](#)

## Ingrédients :

- 125 g Farine
- 100 g Beurre ramolli
- 2 oeufs
- 80 g Sucre
- 2 sachet de sucre vanillé
- 3 Grosses pommes
- 1 sachet de levure chimique

## Préparation :

- Laver, peler et couper les pommes en morceaux.
- mettre les œufs avec les sucres (blanc et vanillé) dans le bol
- puis mélanger 3 minutes à vitesse 4
- ajouter la farine, la levure, le beurre
- puis mixer 30 secondes à vitesse 3
- ajouter les pommes
- puis mélanger 30 secondes en sens inverse à vitesse 1,5
- Beurrer le moule, verser la préparation.
- déposer le moule dans le cake factory
- lancer le programme 6 - manuel- 180°C pour 45 minutes

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

THERMOMINOUX 2022

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