

LE MASCARPOMME AU CAKE FACTORY (thermomix et cake factory)



Ingrédients :

- 4 petites pommes
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 250 g de mascarpone
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c à s de cassonade
- quelques noisettes de beurre

Préparation :

- mettre dans le bol, les œufs, le sucre et le sucre vanillé
- puis mixer 3 minutes à vitesse 4
- ajouter la mascarpone
- puis mixer 30 secondes à vitesse 3
- ajouter la farine et la levure chimique
- puis mixer 30 secondes à vitesse 4
- beurrer le plat du cake factory
- verser la préparation dans le moule du Cake Factory
- peler les pommes, les couper en deux
- puis en lamelles plus ou moins fines selon les goûts
- disposer les lamelles de pommes sur la préparation dans le moule
- saupoudrer de cassonade et de noisettes de beurre
- placer le moule dans le Cake Factory
- puis choisir le programme P6 - 200°C - 50 minutes
- attendre une dizaine de minutes avant de démouler

Vous pouvez retrouver la recette sur l'application TEFAL

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>