

- 180 g de farine,
- 1/2 sachet de levure,
- 150 g de sucre,
- 130 g de beurre,
- 2 pommes,
- 80 g de cerneaux de noix,
- 1 pincée de cannelle,
- 3 œufs.

ET AUX NOIX

TEMPS DE PRÉPARATION

15 min

TEMPS DE CUISSON

50 min

NOMBRE DE PERSONNES

6



Préchauffer le four à 180 °C.

Dans une terrine, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporer la farine et la levure ; bien mélanger.
Ajouter le beurre fondu.

Eplucher les pommes, ôter le cœur et les pépins, les couper en petits morceaux, à ajouter à la préparation.

Terminer en incorporant les cerneaux de noix concassés et la cannelle.
Beurrer un moule à cake, y verser la préparation.

Enfourner pour 50 minutes environ.



Idéal pour accompagner le "five o'clock tea"