

Cake aux pommes et aux canneberges

Pour 8 personnes :

100 g de beurre pommade,
75 g de sucre muscovado,
3 œufs, 3 pommes,
75 g de canneberges,
175 g de farine,
1/2 sachet de levure.



Faire tremper canneberges dans un bol d'eau chaude pendant environ 20 mn.

Préchauffer le four th. 6 (180°).

Eplucher et couper les pommes en petits dés.

Fouetter le sucre avec les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit homogène. Ajouter les œufs un par un en fouettant bien entre chaque. Ajouter la farine et la levure, bien mélanger.

Egoutter les canneberges et bien les essuyer avec du papier absorbant. Les ajouter dans la pâte avec pommes. Bien mélanger à nouveau et verser la pâte dans un moule beurré.

Cuire environ 50 mn à 1 heure. Une lame de couteau propre piquée dans le gâteau doit ressortir sèche.

Laisser refroidir sur une grille et déguster à l'heure du thé.

<http://histoiredepopote.canalblog.com>

D'autres recettes sur : <http://danslacuisine.free.fr>

Contact : danslacuisine@free.fr

histoire Qui est-ce qui fait la vaisselle ?
de popote