

Cake aux miel et pommes

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

250 grammes de beurre (Solo, pour pâtisserie)
100 grammes de sucre
100 grammes de miel liquide (Meli)
1 gousse de vanille
5 œufs
300 grammes de farine pour pâtisserie (Anco)
1 cuillère à café de poudre à lever
1 pincée de sel
1 pincée de cannelle
2 pommes

Méthode de préparation

1. **Incorporez le beurre, le sucre et le miel dans un moule.**
2. **Extrayez les graines de la gousse de vanille et ajoutez celle-ci également.**
3. **Mélangez le tout à l'aide d'un robot cuisine ou d'un mixeur plongeant.**
4. **Ajoutez les œufs un à un.**
5. **Tamisez la farine et incorporez-la à la pâte.**
6. **Mélangez jusqu'à obtenir un mélange lisse.**
7. **Ajoutez la levure chimique, une pincée de cannelle et le sel.**
8. **Préchauffez le four à 180° C.**
9. **Beurrez le moule à cake et saupoudrez-le d'un peu de farine.**

10. **Épluchez les pommes. Enlevez le trognon et coupez en morceaux.**
11. **Incorporez les morceaux de pommes à la pâte.**
12. **Faites cuire le cake 1 heure au four préchauffé.**
13. **Vérifiez la cuisson à l’aide d’une pique à brochette.**
14. **Retirez le cake du four et laissez refroidir. Bon appétit !**