Gâteau pommes, cannelle et noix

Un gâteau aux épices douces, aux pommes fondantes et aux noix croquantes. Il embaume toute la maison.

8 personnes	20 min préparation	45 min cuisson	65 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 3 pommes
- 80 g de noix
- 150 g de cassonade
- 2 œufs
- 100 ml de huile de tournesol
- 220 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c. à café de cannelle

Préparation

1. Éplucher les pommes et les couper en petits dés.
2. Concasser les noix dans le bol.
   3 sec / vitesse 5
3. Réserver les noix. Mettre la cassonade, les œufs et l'huile dans le bol.
   40 sec / vitesse 4
4. Ajouter la farine, la levure et la cannelle.
   20 sec / vitesse 4
5. Incorporer les pommes et les noix à la spatule.
6. Cuire 45 minutes à 180°C dans un moule beurré.

Le conseil de Tiha
Ce gâteau est encore meilleur le lendemain, quand les épices ont bien infusé.

Conservation : 5 jours dans une boîte hermétique.