

Gâteau aux pommes et turrón, version TMX



Pour 6 à 8 personnes :

200 g de farine

1 sachet de levure chimique

150 g de sucre

2 oeufs

6 CS de lait (45 g environ)

4 CS d'huile (25 g environ)

3 pommes

150 g de turrón (ici aux cacahuètes)

- Préchauffer le four à 160°C.
- Mettre le turrón, coupé en petits morceaux, dans le bol et mixer 5 sec / V.7. Réserver.
- Dans le bol, mettre la farine, la levure, le sucre, les oeufs, le lait et l'huile.
- Mixer le tout pendant 1 min / V.4.
- A la sonnerie, ajouter le turrón et mélanger 10 sec / V.3.
- Éplucher les pommes, les épépiner et les couper en cubes. Les mettre dans un saladier et verser la pâte par dessus. Bien mélanger à la spatule pour bien enrober les morceaux de pommes.
- Mettre le tout dans un moule (ici, le moule Tablette), le placer sur une plaque perforée et enfourner pour 50 minutes, toujours à 160°C.
- Démouler sur un plat de service et servir froid.

