Biscuit rapide pommes kiwis

INGREDIENTS

100 g de farine

90 g de sucre

1/2 sachet de levure

2 oeufs

125 ml d'huile , pour moi une bonne cuillère à soupe

25 ml de rhum (à consommer avec modération !)

2 belles pommes , on peut aussi le faire avec de poires !

2 kiwis

Caramel

PRÉPARATION

Épluchez les pommes

Réservez les

Mêlez tous les ingrédients

Tapissez le fond de votre moule de caramel liquide , pour moi le moule marguerite de chez Demarle (pas besoin de le graisser) Pour voir le site c'est ici

Disposez une couche de pommes coupées en lamelles (pas trop épaisses)

Versez la préparation dessus et recouvrir d'une nouvelle couche de pommes

Couvrir et cuire 8 minutes selon le modèle de votre micro- ondes , pour moi 7 minutes suffisent

Attendre quelques minutes avant de le sortir du four

Démouler et déguster !!

NICOLE PASSIONS