



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Made with : Vite, beau et bon !*



Cake aux pommes



INGREDIENTS :

3 œufs
160g sucre
100 ml huile
1 yaourt nature
200g farine
1 paquet de levure chimique
2 grosses pommes

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180° .

Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre, ajouter le yaourt, la levure, la farine et mélanger.

Eplucher les pommes, les râper et les ajouter dans le saladier, bien mélanger.

Verser la pâte dans un moule à cake en silicone ou beurré et enfourner pour 40 minutes.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>