

RECETTE DU CAKE AUX POMMES, AUX NOIX ET AUX RAISINS SECS

Pour 6 personnes choisir un petit moule à cake

Ingrédients : 100 G de sucre roux ou de rapadura
60 G de farine Type 80
2 blancs d'œufs montés en neige très Ferme
1/2 sachet de levure chimique
OU 1 cuillère à café de bicarbonate
1 belle pomme granny smith rapée
2 cuillères à soupe de raisins secs moelleux
60 G de cerneaux de noix concassés
1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
4 lamelles d'orange coupées en zeste
4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Mélanger la farine avec la levure ou le bicarbonate, la pomme râpée, les raisins, les cerneaux de noix, la cannelle, le zeste d'orange et l'huile d'olive. Ensuite incorporer délicatement les blancs d'œufs montés en neige.

Beurrer et fariner un moule à cake y mettre l'appareil et enfourner à 180° pendant 50 mn.

Si vous voulez en faire un gros cake prendre un grand moule à cake et doubler les doses.