

Cake pommes poires cannelle

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 8 personnes

Préparation: 40 minutes Cuisson: 45 minutes



Les ingrédients:

- 3 oeufs
- 170g de sucre
- 150g de farine
- 150g de beurre
- 2 pommes
- 2 poires
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 100ml de lait
- 1 sachet de levure

Comment faire:



1) Peler et découper les pommes et les poires en cube. -



2) Faire fondre 75g de beurre dans une poêle. -



3) Rajouter la moitié du sucre. -



4) rajouter les pommes et les poires. -



5) Dans un saladier mélanger les 3 oeufs et le reste de sucre. Puis rajouter le beurre fondu, le lait, la farine et la levure. -



6) Rajouter la cannelle et laisser cuire jusqu'à ce que les fruits prennent un peu de couleur. -



7) Mélanger la pâte et la préparation pommes poires. Vider le tout dans un plat à cake et mettre au four à 180°C pendant 45 minutes. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !