

Torta di mele, vaniglia e acero

Ingrédients

- 90g de beurre pommade
- 110g de sucre d'érable
- 1 gousse de vanille
- 3 œufs
- 150g de farine T55
- 6g de levure chimique
- 35g de crème liquide entière
- 3 pommes

Préparation

1. Mélangez le beurre pommade avec le sucre d'érable et les grains de vanille.
2. Ajoutez les œufs un à un, puis la farine et la levure tamisées.
3. Incorporez la crème liquide.
4. Coupez les pommes en tranches fines, puis incorporez-les dans la pâte (conservez quelques tranches pour le dessus du cake).
5. Versez la pâte dans un moule, ajoutez quelques tranches de pommes.
6. Enfournez le cake pour 1 heure à 1h10 de cuisson.
7. Laissez-le refroidir quelques minutes avant de le démoulez sur une grille, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com