



# Cake aux miel et pommes



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

250 grammes de beurre (Solo, pour pâtisserie)  
100 grammes de sucre  
100 grammes de miel liquide (Meli)  
1 gousse de vanille  
5 œufs  
300 grammes de farine pour pâtisserie (Anco)  
1 cuillère à café de poudre à lever  
1 pincée de sel  
1 pincée de cannelle  
2 pommes

## Méthode de préparation

- 1.** Incorporez le beurre, le sucre et le miel dans un moule.
- 2.** Extrayez les graines de la gousse de vanille et ajoutez celle-ci également.
- 3.** Mélangez le tout à l'aide d'un robot cuisine ou d'un mixeur plongeant.
- 4.** Ajoutez les œufs un à un.
- 5.** Tamisez la farine et incorporez-la à la pâte.
- 6.** Mélangez jusqu'à obtenir un mélange lisse.
- 7.** Ajoutez la levure chimique, une pincée de cannelle et le sel.
- 8.** Préchauffez le four à 180° C.
- 9.** Beurrez le moule à cake et saupoudrez-le d'un peu de farine.



- 10.** Épluchez les pommes. Enlevez le trognon et coupez en morceaux.
- 11.** Incorporez les morceaux de pommes à la pâte.
- 12.** Faites cuire le cake 1 heure au four préchauffé.
- 13.** Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pique à brochette.
- 14.** Retirez le cake du four et laissez refroidir. Bon appétit !