DESSERT

Petits cakes pomme et noisettes, à la farine de châtaigne

Durée total réalisation : 40 mn

- Temps préparation : 20 mn
- Temps repos : mn
- Temps cuisson : 20 à 25 mn

Ingrédients (pour 4) :

- 80 g de poudre de noisettes
- 1 pomme coupée en tout petits dés
- 80 g de sucre complet
- 100 g de farine de châtaigne
- 100 g de farine de riz
- 1/2 sachet de poudre à lever naturelle
- 150 mL de lait d'amande
- 1 œuf

Préparation de la recette :

Étape 1

Dans un saladier (ou dans un robot mélangeur) placer les farines, le sucre, la poudre à lever, la poudre de noisettes.

Étape 2

Mélanger.

Étape 3

Faire fondre le beurre dans le lait d'amande.

Étape 4

Ajouter le mélange lait-beurre dans les farines puis l'œuf et mélanger.

Étape 5

En dehors du robot, ajouter les dés de pomme et mélanger.

Étape 6

Répartir la pâte obtenue dans de petits moules à cake ou à muffins.

Étape 7

Cuire au four à 180 °C environ 25 mn.