

Gâteau aux pommes et au cacao.

4 à 6 personnes, préparation 20mn, cuisson 1h00.

Ingrédients

3 pommes

3 c à soupe rases de cacao non sucré

1 petit citron

3 oeufs

150g de mascarpone

80 g de beurre fondu + pour le moule

140 g de farine

120 g de sucre en poudre

2 sachets de sucre vanillé

1/2 sachet de levure

1 c à soupe d'amandes effilées

Préparation :

Pelez les pommes, coupez la chair en morceaux, arrosez les de jus de citron.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé.

Incorporez le mascarpone et le beurre fondu.

Préchauffez à 160° le four.

Mélangez la farine avec la levure, incorporez à l'appareil aux œufs. Ajoutez les pommes et remuez.

Beurrez un plat à four de la forme de votre choix. Versez une couche de pâte aux pommes. Saupoudrez de cacao et parsemez d'amandes. Continuez jusqu'à épuisement des ingrédients

Enfournez 1 h 00. Vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau au cœur du gâteau, elle doit ressortir presque sèche.

1 recette par personne, n'oubliez pas vos ustensiles (plat).