

GÂTEAU MOELLEUX AUX POMMES (OU BANANES OU CERISES...)

4 pommes minimum...selon les goûts et la taille des fruits
100g farine (ou 50g farine + 50g poudre d'amandes ou 100g poudre d'amandes)
50g sucre complet en poudre
100g raisins secs réhydratés (trempage eau chaude ou plateau à vapeur)
60g margarine ramollie ou huile de coco
3 œufs
1\2 sachet levure
1 pincée de sel

Battre les œufs avec le sucre pour obtenir un mélange «mousseux». Ajouter la margarine ramollie (ou l'huile de coco), la farine (ou la poudre d'amandes), la levure et la pincée de sel. Battre à nouveau pour bien mélanger.

Déposer les fruits découpés en petits morceaux et les raisins dans un moule à gâteau ou à cake huilé. Verser la préparation et mélanger légèrement.

Enfournez à 180°C pendant 45 minutes environ selon le four etc...