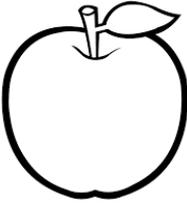
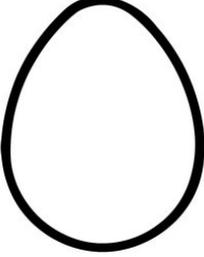
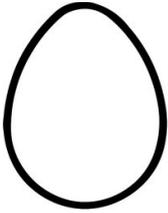
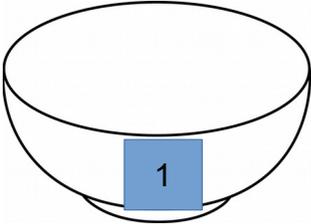
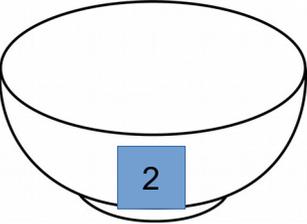
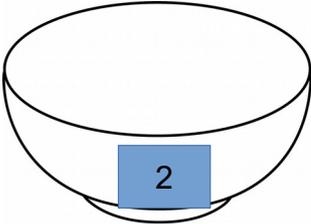
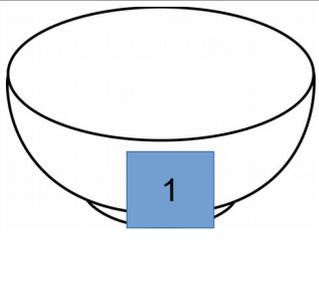
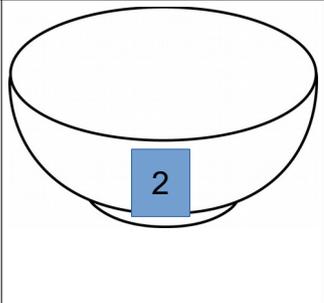
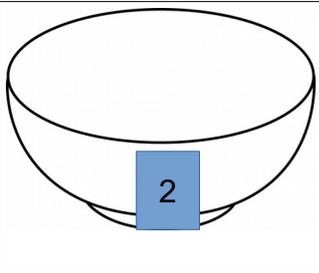
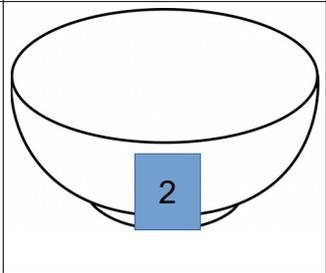
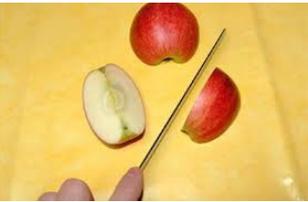


CAKE AUX POMMES ET AUX AMANDES

Ingrédients :

				
175g de BEURRE	160g + 15g de CASSONADE	90g de FARINE de RIZ	85g de MAÏZENA	1 sachet de LEVURE
				
60g de POUDRE D'AMANDES	1 cuillère à café d'extrait naturel de VANILLE	1 POMME	3 OEUFS	

 © Can Stock Photo - csp8958399					
					
Préchauffer le FOUR à 200°C	Dans 1 saladier mélanger la FARINE, la MAÏZENA, la LEVURE et la POUDRE D'AMANDES	Dans un deuxième saladier mélanger le BEURRE ramolli et la CASSONADE	Ajouter les OEUFS un à un. Mélanger		

				
				
<p>Ajouter peu à peu, le mélange FARINE DE RIZ-MAÏZENA-LEVURE-POUDRE D'AMANDES. Mélanger</p>	<p>Ajouter la VANILLE et mélanger.</p>	<p>Beurrer et Fariner un MOULE</p>	<p>Verser la PATE dans le MOULE.</p>	
				
			 <p>© Can Stock Photo - csp8958399</p>	
<p>Eplucher et couper la POMME en lamelles.</p>	<p>Déposer les LAMELLES de POMME sur la PATE</p>	<p>Saupoudrer de CASSONADE</p>	<p>Mettre au FOUR à 200°. Au bout de 10 minutes baisser à 170°C. Laisser cuire encore 25 minutes.</p>	
<p>La farine de riz + la maïzena peuvent être remplacée par 175g de FARINE de blé.</p>				

