



Cake aux pommes basses calories



INGRÉDIENTS

Pour **8 personnes**:

- 2 œufs
- 60 g de mélange de sucre de Canne (60 g) et 6 g d'édulcorant en poudre à base de stévia
- 125 g de farine fermentante
- 125 g de beurre à température ambiante
- 1 c. à c. de poudre de vanille
- 3-4 pommes coupées en fines tranches

PRÉPARATION

Mélanger les œufs et le mélange sucre de canne-édulcorant. Ajouter la poudre de vanille. Faire fondre le beurre à feu doux et incorporez-le à la préparation. Ajouter la farine. Mélanger à nouveau et réserver.

Eplucher les pommes et les évider. Les couper en fines lamelles. Recouvrir un moule à cake de papier sulfurisé.

Placer les tranches de pommes dans le fond du moule et recouvrir d'une partie de la pâte. Procéder en couches successives et terminer par une couche de pâte.

Faire cuire dans un four chaud à 150 °C pendant 40 minutes.



* par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES
SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www.EDULCORANTS.eu