

## Cake pommes, cannelle et Spéculoos



Dessert **Facile**

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Les Spéculoos parfument agréablement ce cake aux pommes.*

### Ingrédients

- 3 pommes
- 250 g de farine
- 80 g de cassonade
- 100 g de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 spéculoos
- 150 g de beurre fondu
- 3 oeufs
- 1 cc de cannelle
- 1 pincée de sel
- 0,5 sachet de levure
- 10 cl de lait

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 2 Battez les œufs et le sucre fin, ajoutez la cassonade, le sucre vanillé, les spéculoos émiettés, la cannelle et une pincée de sel.
- 3 Ajoutez la farine, la levure, le beurre fondu et le lait... Mélangez bien le tout pour avoir une pâte homogène.
- 4 Épluchez les pommes et coupez-les en lamelles.
- 5 Disposez dans un moule a cake beurré et fariné une couche de pâte, une couche de pommes et couvrez avec le reste de pâte et de pommes.
- 6 Enfourez pendant 45 minutes. Démoulez quand la gâteau est tiède.

Proposé par



**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

[visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

