

## Cake pommes, bananes et Calvados



Dessert **Facile**

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 50 mn

*Un cake délicieux qui sera apprécié pour un goûter.*

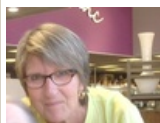
### Ingrédients

- 3 pommes
- 2 bananes bien mûres
- 200 g de farine
- 100 g de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 oeufs
- 75 g de beurre
- 1 sachet de levure
- 2 cs de calvados
- 1 cc de cannelle

### Préparation

- 1 Dans un récipient, mélanger le beurre fondu, le sucre + le sucre vanillé. Ajouter les oeufs un par un, le sachet de levure, la farine, le calvados et la cannelle. Bien battre au fouet.
- 2 Ajouter les pommes et les bananes pelées et coupées en fines tranches dans la pâte, bien mélanger.
- 3 Verser dans un moule à cake et faire cuire pendant 50 minutes à 180°C (th.6). Enfoncer un couteau, il doit ressortir sec.
- 4 Le calvados est facultatif, vous pouvez aussi employer un alcool de votre choix !

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

