

## Mini cakes pommes-chocolat



Dessert **Facile**

**Pour** : 12 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 20 mn

### Ingrédients

- 1 pomme
- des pépites de chocolat
- 1 yaourt à la vanille
- 2 oeufs
- 1 verre de sucre
- 2 verres de farine
- 1 verre de poudre d'amande
- 1 cc de miel

### Préparation

- 1 Cassez les oeufs dans un saladier.
- 2 Ajoutez le sucre et battez vivement.
- 3 Ajoutez ensuite la farine et la poudre d'amande. Mélangez bien.
- 4 Incorporez ensuite le yaourt dans lequel vous aurez mélangé la cuillère de miel. Mélangez à nouveau.
- 5 Epluchez votre pomme et coupez-la en petits morceaux. Mettez ces petits morceaux et les pépites de chocolat dans la pâte que vous pouvez alors verser dans vos moules.
- 6 Enfouez 20 minutes environ, à 160°C (th.5) en surveillant la cuisson.

Proposé par



**Audrey**

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

