Quatre-quarts aux pommes et framboises

Dessert Facile

Pour : 8 personnes

Préparation : 25 mn
Cuisson : 50 mn

Sortez des traditionnels quatre-quarts nature, ajoutez des fruits !

Ingrédients

- 2 pommes acidulées
- 1 verre de framboises surgelées ou du jardin
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure
- 200 g de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 oeufs
- 1 verre d'huile

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6-7.
2. Épluchez les pommes et coupez-les en petits dés.
3. Dans un saladier, battez les sucres avec les oeufs en omelette jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
4. Ajoutez ensuite la farine en pluie et la levure, puis l'huile, les framboises et les morceaux de pommes.
5. Beurrez un moule à cake, versez-y la pâte et enfournez pour environ 50 minutes de cuisson.

Proposé par

nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur>http://nadou.blogduvillage.com

CUISINETTE

en allant dans mes recettes
les articles vous attendent
merçi de vos visites et bonne cusine à tous

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode