

## **Cake au mascarpone et aux pommes**

### Ingrédients

300g de farine  
200g de sucre  
250g de mascarpone  
4 œufs  
10cl de lait  
2 c à c de vanille en poudre  
1 sachet de levure chimique  
**3 pommes coupées en dès**

Préchauffez le four à 210°C.

Beurrez et farinez un moule à cake. **pas fait j'ai utilisé un moule demarle**

Dans un saladier fouettez le mascarpone à l'aide du batteur électrique quelques secondes, juste pour le détendre et le rendre moins compact.

Ajoutez le sucre et fouettez encore, environ 1 minute.

Ajoutez les œufs un à un en fouettant le mélange 1 minute environ après chaque ajout, toujours à l'aide du batteur électrique (c'est grâce à cela que le cake obtient tout son moelleux).

Ajoutez la farine tamisée et la levure et mélangez à la maryse, ou à la spatule

Enfin ajoutez le lait et mélangez à nouveau.

**J'ai tout mis sauf les pommes dans le bol du TM et mixé 30 secondes vitesse 6 puis incorporé les pommes**

Versez la préparation dans le moule à cake et enfournez pour 5 minutes à 210°C.

Baissez ensuite à 180°C et poursuivez la cuisson 30-35 minutes.

La lame d'un couteau doit ressortir sèche.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>