

Le plus fondant et le plus moelleux des gâteaux aux pommes

Pour un moule de 20 cm de diamètre :

- 120 + 30 g de sucre en poudre (80 g + 1 càc pour moi)
- 118 mL d'huile (50 mL d'huile de colza pour moi)
- 1 càc de vanille en poudre ou liquide (je l'ai oubliée !)
- 200 g "cream-cheese", soit de ricotta ou Kiri ou Saint- Morêt (j'ai mis 250 g de ricotta)
- 2 oeufs
- 188 g de farine blanche
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 càc de cannelle
- 3 pommes

Mélanger le sucre (120 ou 80 g si vous réduisez la quantité de sucre comme je l'ai fait et franchement et il est tout à fait sucré), avec l'huile et la ricotta. Ajouter les oeufs un par un.

Mélanger la farine, la levure et le sel et ajouter au mélange précédent.

Peler les pommes et les couper en dés par trop petits. Les mélanger avec 1 càc de cannelle (ou plus si vous êtes fan !)

Mélanger les 30 g de sucre ou la càc comme je l'ai fait (j'ai mis 1 càc de sucre roux) et la càc de cannelle restante.

Ajouter les pommes à la pâte à gâteau et verser dans le moule recouvert de papier cuisson.

Saupoudrer du mélange sucre-cannelle.

Cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant 1h15 voire un peu plus (j'ai mis en tout 1h30 car il n'était pas assez cuit au bout d'1h15). Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.

Vous obtenez une couche supérieure croustillante, un intérieur à la fois fondant et moelleux, un régal !



