

DESSERT

6 personnes | 

Temps de
préparation 10 min | 

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 60 g de sucre blond de canne
- 150 g de compote de pommes
 - 180 g de farine de blé T65
 - 10 g de levure
 - 1 c.à.c de vanille



Suggestion de présentation

Moelleux à la compote de pommes

- 1 Préchauffez votre four à 180 °C
- 2 Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- 3 Ajoutez la compote et la vanille puis mélangez
- 4 Ajoutez la farine et la levure puis mélangez à nouveau
- 5 Versez dans un moule et enfournez pour 25 minutes

