

Recettes de Cakes Sans Photos

Cake à la Pommes et Amandes

Ingrédients :

- 100 g de farine de blé
- 60 g d'amandes en poudre
- 2 œufs
- 50 g de compote de pommes ss
- 50 g de sucrant au choix
- 50 ml de boisson végétale aux amandes ss
- 2 pommes
- 20-30 g d'amandes effilées
- 1 sachet de levure

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Éplucher les pommes et les couper en cubes.
3. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange moussieux (3-5 min).
4. Ajouter la compote et la boisson végétale, mélanger.
5. Ajouter la poudre d'amandes, la farine, la levure et bien mélanger.
6. Ajouter les pommes, verser dans un moule recouvert de papier cuisson.
7. Parsemer d'amandes effilées et enfourner 28-32 minutes.

Cake à la Vanille et Choco

Ingrédients :

- 240 g de farine de blé
- 3 œufs
- 200 g de compote de pommes ss
- 250 g de yaourt
- 50 ml de miel
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 50 + 20 g de pépites de chocolat 80%
- 1 sachet de levure

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mélanger la compote, le yaourt, les œufs, le miel et la vanille.
3. Ajouter la farine, la levure, et les pépites de chocolat. Bien mélanger.
4. Verser la préparation dans un moule recouvert de papier cuisson.
5. Parsemer du reste de pépites de chocolat et enfourner 40 minutes.