Cake moelleux aux pommes et au chocolat

Temps de cuisson : 40 minutes.

Ingrédients :

200 g farine tamisée
80 g miel
2 pommes râpées
100 g chocolat
60 g amandes en poudre
150 g beurre
3 œufs
½ sachet levure chimique

Etape 1 :

Faire fondre le beurre avec le chocolat et le miel.

Etape 2 :

Rajouter les œufs.

Etape 3 :

Incorporer le mélange farine/levure ainsi que la poudre d’amandes.

Etape 4 :

Terminer avec les pommes râpées.

Etape 5 :

Verser la pâte dans un moule à cake et cuire à 180° pendant 40 min.