

Cake aux pommes et au yaourt frais



Ingrédients

- 150 g de yaourt nature Pur Natur
- 4 pommes
- 3 œufs
- 80 g d'huile de tournesol
- 150 g de sucre
- une pincée de sel
- 2 c. à café de levure
- 145 g de farine
- 60 g de poudre d'amande
- confiture d'abricot

Préparation

Mélangez la farine avec la levure, la poudre d'amande et une pincée de sel. Battez les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange aérien. Versez-y l'huile et le yaourt. Incorporez ensuite le mélange de farine et poudre d'amandes à l'aide d'une spatule. Versez ensuite la préparation dans un moule à tarte fariné. Garnissez de tranches de pomme. Enfourez le cake pour une durée de 45 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Laissez refroidir le cake après l'avoir sorti du four. Badigeonnez de confiture.