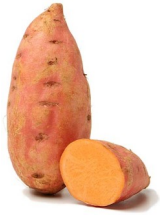


CAKE MOELLEUX DE PATATES DOUCES ET DE POMMES

Ingrédients :



400
grammes



10
centilitres



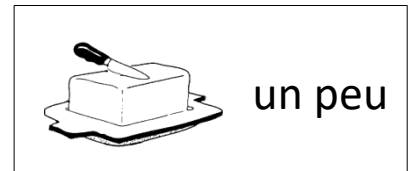
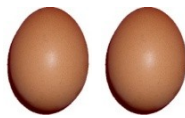
3



200
grammes



150
grammes



un peu

Ustensiles :



Eplucher les patates douces et les couper en morceaux.

Les faire cuire dans une casserole avec de l'eau pendant 10 à 15 minutes environ.

Pendant ce temps, mélanger la farine et la levure dans le petit saladier.

Dans le grand saladier, mélanger le sucre, le lait, le fromage blanc et les œufs.

Ajouter petit à petit le mélange farine – levure dans le grand saladier en mélangeant bien.

Eplucher et épépiner les pommes puis les couper en petits morceaux avant de les ajouter à la pâte obtenue.

Egoutter les patates douces cuites et les ajouter à la pâte. Bien mélanger.

Beurrer le moule à cake et verser la pâte dedans.

Faire cuire le cake pendant environ 30 minutes environ à 180°C.

Laisser refroidir et déguster.