

GREEN CAKE



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** Filtre jus

Ingrédients : 6 personnes

- 8 pommes moyennes - 3 oeufs* - 2 verres de farine* - 1 verre d'avoine* - 1 ½ verre de sucre roux - 1 verre d'huile - 1 sachet de levure chimique - 1 pincée de cannelle en poudre - Sucre glace - *1 verre = 200ml

1. Enlevez la queue et les pépins des pommes. Passez-les au filtre jus. Récupérez la pulpe. Ajoutez-y l'ensemble des ingrédients en terminant par la farine. Mélangez bien (la pâte est un peu élastique, c'est normal). Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).

2. Huilez un moule à cake et versez la préparation.

3. Lissez la surface et glissez au four pendant environ 30 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau. Le gâteau est cuit si la lame ressort sèche. Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace et de cannelle.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

Juice Expert 2 ■

*Allergènes : cette recette contient des oeufs et du gluten.