

Gâteau beau et bon

Mélangez au fouet 2 œufs, 1 verre d'huile, 1 cuillère à café de cannelle, 1 sachet de sucre vanillé, 200 g de sucre, puis 250 g de farine tamisée avec 2 cuillérées à café de levure chimique.

Incorporez à la pâte lisse 4 pommes pelées et coupées en dés et 100 g de cerneaux de noix hachés.

Versez dans un moule à cake beurré et fariné.

Faites cuire au four sur th. 6 (180° C) pendant 1 heure.
Servez démoulé, saupoudré de sucre glace.

Colette Beccaro