

# Cake pommes raisins cranberries sans beurre



**Pour un cake (moule de 24 cm)**

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 45 minutes**

- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 50 de maïzena
- 80 g de sucre
- 40 g de miel
- 20 cl de lait concentré non sucré
- 2 petits suisses (120 g)
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pomme
- 50 g de cranberries
- 50 g de raisins secs
- 1 c à soupe de rhum (facultatif)

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre et le miel. Ajoutez les petits suisses, le lait concentré non sucré. Mélangez pour obtenir une pâte homogène. Réservez.

Dans autre saladier, mélangez la farine, la maïzena et la levure tamisées.

Épluchez la pomme et coupez-la en petits dés.

Ajoutez les dés de pommes, les raisins et les cranberries dans le saladier contenant la farine/maïzena/levure. Mélangez pour bien enrober les fruits.

Incorporez au mélange précédent (oeufs/sucre/petits suisses), le rhum et mélangez délicatement.

Versez dans un moule beurré (pas besoin pour le silicone).

Glissez au four pour 45 minutes. Vérifiez la cuisson à partir de 30 minutes, recouvrez le cake d'une feuille alu si celui-ci colore trop vite.

Démoulez sur une grille et laissez refroidir.