

# DÉLICE AUX POMMES ET AU CACAO

## Ingrédients :

- **200 g** de sucre en poudre



- **200 g** de farine



- **100 g** de cacao non sucré



- **4** oeufs



- **300 g** de crème fraîche



- **3** pommes



- **1** sachet de levure



## Préparation :

1/ Dans un saladier, verser les œufs et le sucre puis mélanger.

2/ Ajouter le cacao et mélanger.

3/ Verser la farine avec la levure et mélanger.

4/ Ajouter la crème fraîche et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.

5/ Verser la préparation dans un moule huilé.

6/ Peler et épépiner les pommes, les couper en petits dés et les fariner. Les disposer sur la pâte.

7/ Faire cuire à four moyen (thermostat 6) pendant 40 minutes.