

Fondant pommes et mascarpone

Ingredients
3 oeufs
100g de sucre
30g de crème liquide entière
150g de mascarpone
100g de farine
7g de levure chimique
90g de compote de pomme
3 grosses pommes

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Eplucher et couper en petits ds les pommes.

Prchauffer le four 170C

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu' ce que le mlange double de volume.

Incorporer la crme et la mascarpone.

Ajouter la farine et la levure, puis la compote.

Et pour finir mlanger les ds de pommes la pte.

Verser la pte dans le moule et enfourner pour 40 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr