

PETITS CAKES AUX POMMES

*150g de farine
50g de sucre brun
1 sachet de sucre vanilliné
1 c. à c. de bicarbonate
1/3 de sachet de levure chimique
¼ de tasse d'huile d'arachide
½ tasse d'eau environ
1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
2 pommes en dés*

Mélanger la farine et tous les ingrédients secs dans une terrine. Verser ensuite l'eau de fleur d'oranger, l'huile, et l'eau petit à petit, en mélangeant soigneusement, jusqu'à obtenir une pâte lisse et onctueuse. En dernier lieu, incorporer les dés de pomme. Huiler des ramequins, et les remplir aux trois quarts de la préparation. Cuire les cakes dans un four (préchauffé) pendant 20 minutes environ à 200°. Les cakes sont cuits quand une aiguille enfoncée en leur milieu ressort sèche.