

Cake aux pommes, aux noix de cajou et aux épices

- 1 1/2 tasse de pommes pelées et en dés (2 grosses)
- 1 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de babeurre
- 1/2 tasse d'huile végétale
- 4 oeufs légèrement battus
- 3 tasses de farine tout-usage
- 1/2 tasse de noix de cajou non salés ou pacanes hachés
- 2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de cannelle
- 1/8 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de muscade

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Graisser un moule à pain de 4X8 pouces (10x20 cm).

Dans un grand bol mélanger ensemble les pommes, la cassonade, le babeurre, l'huile et les œufs. Bien mélanger et ajouter les ingrédients secs pour juste humidifier. Verser dans le moule.

Cuire 45 à 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Refroidir 10 minutes avant de démouler et laisser refroidir totalement sur une grille.

(Source: Kat - Douceurs au palais, inspirée de: [Les plats cuisinés de Esther B](#))