

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

CUAJADA POMME-CARAMEL

Ingrédients :

- 2 oeufs
- 1 yaourt nature
- 1 pot de sucre
- 2 pots de farine
- 50 g de beurre fondu
- 4 pots de lait
- 1/2 pot de caramel liquide
- 1 grosse pomme
- cassonade



Préparation :

Préchauffer le four à 180°.

Fouetter les oeufs avec le yaourt et le sucre. Ajouter ensuite la farine, le beurre fondu et délayer avec le lait. Ajouter le caramel liquide et la pomme pelée coupée en dés.

(Plus rapide vous pouvez tout mettre dans le bol du robot (sauf la pomme!) et mixer!)

Verser le tout dans le moule à manqué (beurré s'il n'est pas en silicone) et saupoudrer de cassonade.

Enfourner et cuire 40 min.

Démouler la cuajada refroidie et placer au réfrigérateur.