

Gâteau aux pommes

Ingrédients :

- 3 œufs entiers
- 200 g de sucre fin
- 1 paquet de sucre vanille
- 10 cuillères à soupe d'huile
- 10 cuillères à soupe de lait
- 450 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 2 pommes

Recette :

- Battre les œufs au batteur électrique.
- Ajouter le sucre fin, le sachet de sucre vanille et mélanger le tout avec une cuillère en bois.
- Verser l'huile et mélanger énergiquement pour qu'elle pénètre bien dans la pâte.
- Ajouter le lait.
- Incorporer la farine tamisée ainsi que la levure.
- Couper ensuite chaque pomme en quartier.
- Dans chaque quartier faire de petites incisions pour obtenir des sortes d'éventails.
- Verser la pâte dans le moule beurré et fariné et enfoncer les quartiers de pommes.

Cuisson :

Four doux 150° (ou thermostat 5) pendant 35 minutes environ au milieu du four (cuisson par le dessous).