

Gâteau aux pommes

Ingrédients :

- 3 pommes
- 4 œufs
- 220g de sucre
- 2 c.c rases de levure chimique
- 140g de farine
- Beurre pour le moule

Ustensiles utilisés :

- Un saladier
- Un fouet
- Un moule à gâteau
- Un couteau
- Un économe (épluche pomme)



Préparation :

- 1- Préchauffer le four à 180°C. Beurrer le moule à gâteau.
- 2- Eplucher les pommes et les couper en huit.
- 3- Mettre les œufs, le sucre, la levure chimique et la farine dans le saladier, puis mélanger rapidement.
- 4- Verser la pâte dans le moule.
- 5- Disposer les morceaux de pommes sur la pâte.
- 6- Faire cuire 40min à four chaud
- 7- Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe du couteau et prolonger la cuisson si nécessaire.
- 8- Retirer le gâteau du four et le laisser refroidir pendant quelques minutes dans le moule.
- 9- Démouler le gâteau et le laisser refroidir
- 10- Couper le gâteau en parts et servir