



Gâteau aux pommes

Ingredients

1 pomme
1 oeuf
50g de sucre
30ml de crème liquide entière
35g de beurre fondu
1cuillère à café d'arôme vanille
100g de farine
6g de levure chimique
du de sucre glace

Étape de la recette

- Pour 2 moule de 12cm -

Préchauffer le four à 175°C

Mélanger ensemble l'oeuf et le sucre

Verser le beurre fondu, la crème liquide, l'arôme vanille et mélanger

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Verser la pâte dans les moules

Eplucher la pomme, la couper en 2 et découper en lamelle

Déposer 1/2 pomme sur chaque gâteau

Enfourner environ 30 minutes

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace