



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. 5,4,3,2,1 gâteau aux pommes .



Ingrédients pour 4 personnes :

Base du gâteau :

- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 gros œuf
- 2 c.à.s d'huile
- 3 c.à.s de lait
- 4 c.à.s de sucre
- 5 c.à.s de farine

Garniture :

- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 2 pommes boskoop
- Cannelle en poudre

Préparation en 6 minutes top chrono :

- Mélanger la farine et la levure chimique, rajouter les sucres, puis le lait, l'huile et l'œuf
- Ajouter la cannelle en poudre et les pommes détaillées en petits dés grossièrement coupés
- Enfourner à four chaud à 180°C th. 6 pendant 45 minutes. Surveiller la cuisson

Astuces :

- Ajouter 1/2 sachet de sucre vanillé pour encore plus de saveur
- Pour un gâteau encore plus gonflé utiliser tout le sachet de levure chimique

