GâTEAU AUX POMMES

Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 4 Pommes
- 130g Beurre
- 3 Oeufs
- 150g Sucre
- 200g Farine de blé
- 1cc Levure chimique
- 1 pincöe Sel

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule à manqué (Ø 26 cm) et réserver.

- Éplucher 4 pommes, les couper les couper en cubes et Réserver.

- Mettre 130g beurre, 3 œufs, 150g sucre, 200g de farine, 1cc de levure chimique et le sel dans le bol, puis mélanger 20 sec/vitesse 6. Transvaser la pâte dans le moule préparé et étaler uniformément à l'aide de la spatule.
- Disposer les cubes de pommes ä l'aide d'une langue de chat mélanger avec la pâte

- Enfourner et cuire 30-40 minutes à 180°C, ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau plantée au centre du gâteau en ressorte sèche.
- Laisser le gâteau reposer dans le moule pendant 10 minutes environ avant de démouler sur un plat de service. Saupoudrer éventuellement le gâteau de sucre glace avant de servir.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com