



Gâteaux

Gâteau moelleux aux pommes



1h **15 min** **45 min** **0** **327**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le gâteau

3 Pomme(s)
200 g **Farine complète**
130 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à café **Levure chimique**
5 cl **Lait entier**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, la levure chimique, le beurre fondu, les oeufs et le lait. Mélanger bien.
- 3 Mettre la pâte dans un moule à cake ou un moule à manqué.

Étape 2

Finition et cuisson

- 1 Peler et épépiner les pommes. Couper chacune en 8 quartiers.
- 2 Placer les pommes sur la pâte en rosace en les enfonçant légèrement.
- 3 Faire cuire pendant 45 minutes au four.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le gâteau du four, démouler et servir tiède ou froid.