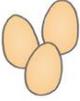


TÔT-FAIT AUX POMMES

Gâteau de mon enfance, très rapide à faire (comme son nom l'indique) et délicieux.

Ingrédients

- 2 pommes 
- 150 gr de farine 
- 150 gr de sucre 
- 2 cuillères à soupe de Maizena
- 1 cuillère à soupe de lait 
- 2 œufs 
- 1 sachet de levure chimique

Préparation

1. Fouettez le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange devienne presque blanc et mousseux
2. Ajoutez petit à petit la farine, la levure et la Maizena
3. Versez le lait puis mélangez pour obtenir une préparation lisse et homogène
4. Épluchez et coupez en fines tranches les pommes
5. Versez la moitié de la pâte dans un moule, puis recouvrez la pâte de tranches de pommes puis terminez par verser le reste de la préparation sur les pommes.
6. Saupoudrez de 3 c à s de sucre en poudre.
7. Faites cuire 5 mn à four chaud puis à four moyen (Th.6) pendant environ 30 mn.

Régalez-vous !

