
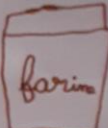



Le gâteau aux pommes sans œufs

Les ingrédients:

5 pommes 


150g de farine 

1 sachet de levure chimique 


20g de sucre 


250 ml de lait 

50g de beurre fondu 


1 C-a-c de sucre vanillé 


Les ustensiles:


1 SALADIER 

1 FOUET 


1 CUILLERE

1 COUTEAU 

1 MOULE 

une balance  ou

1 verre mesureur 

1 Camerole 

Les étapes:

1 - Préchauffer le four à 180-200°C.

2 - Beurrer et fariner un moule à manqué.

Éplucher les pommes et les couper en petits morceaux. ③

4 - Disposer les pommes coupées dans le moule.

5 - dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre et la vanille.

6 - ajouter le lait et le beurre fondu et mélanger.

7 - VERSER LA PÂTE DANS LE MOULE

8 - ENFOURNER 30 MIN
|
(minutes)