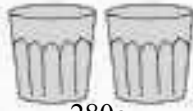


Le gâteau aux pommes

Les ingrédients



2 oeufs



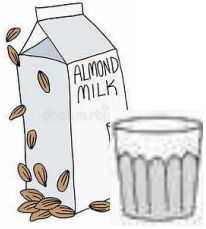
280g



2 ou 3 pommes



120g



Lait d'amende 140 ml



Huile



60 g



Sucre vanillé



Levure

Les ustensiles



un saladier



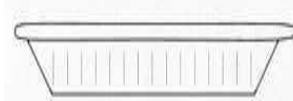
un fouet



un couteau



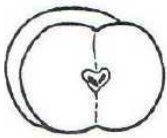
une cuillère



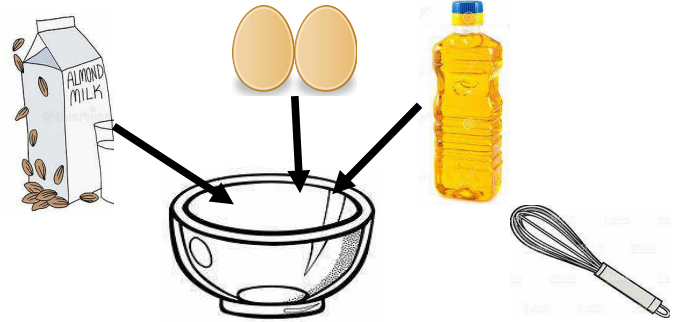
ou



un moule



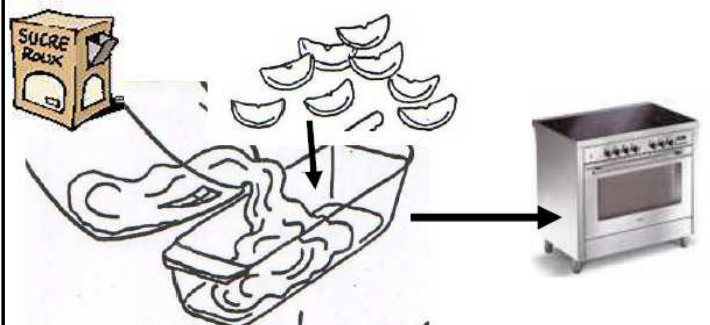
1. Épluche et coupe les pommes en lamelles



2. Mélange les œufs, l'huile et le lait d'amende à l'aide du fouet.



3. Ajoute la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure et la moitié des pommes. Mélange à l'aide du fouet.



4. Verse la pâte dans le moule puis dispose le reste des pommes sur le dessus. Saupoudre de sucre roux, et fais cuire 35 min à four moyen (180°).