



GÂTEAU INVISIBLE AUX POMMES



Ingrédients

Pour 6 personnes :

70g de farine

100ml de lait

2 œufs

20g de beurre

50g de sucre (éventuellement vanillé)

2 càc de levure chimique

6/8 pommes

Déco : amandes effilées, noisettes, sucre de canne

Facultatif : extrait de vanille ou amande ou cannelle en poudre

Préparation



Éplucher les pommes, enlevez le cœur, et les couper en fines tranches. Faire fondre le beurre.

Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre, le lait (+ si extrait à ajouter ici)

Ajouter petit à petit le mélange farine + levure chimique tout en fouettant (si cannelle, à ajouter ici).

Une fois le mélange homogène, ajouter les tranches de pommes coupées finement et mélanger à la spatule.

Beurrer/fariner le moule OU choisissez un moule en silicone OU choisissez un moule amovible et placez dans le fond du papier cuisson. Mettre le mélange dans votre moule en « aplatissant » la préparation.

Saupoudrer d'amandes effilées, de qlqs noisettes et d'un peu de sucre de canne (facultatif)

Cuisson : 180° - 50min