

RECETTE DU GATEAU MOELLEUX AUX POMMES

MESURE : LE POT DE YAOURT

INGREDIENTS :

- 1 yaourt
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- Huile : 2 pots de yaourt
- Farine : 3 pots de yaourt
- Sucre de canne : 2 pots de yaourt

Prendre un bol mélangeur.

Au préalable mélanger la levure à la farine, mélanger les œufs, le sucre et l'huile ainsi que le yaourt.

Ensuite ajouter le sucre vanillé et la farine qui a été préalablement mélangée avec la levure.

Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Beurrer votre moule à gâteau, de préférence rond puis verser la pâte.

Éplucher les pommes puis couper de fines lamelles.

Disposer- les sur la pâte. Saupoudrer le gâteau de sucre de canne et mettre au four à 190 ° C.

