

Le gâteau aux pommes

de Tatie Rosette.

Les ingrédients



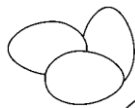
- 125 grammes de farine.

- 125 grammes de beurre
demi-sel.



- 125 grammes de sucre.

- 3 œufs frais.



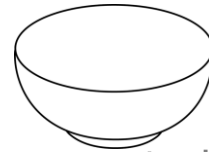
- 3 belles pommes.



- 1 cuillère à café de levure.



Les ustensiles

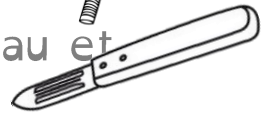


- un saladier et un bol

- un fouet



- un couteau et
un éplucheur



- un moule



Le déroulement

1. Faire fondre le beurre.
2. Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet.
3. Ajouter les œufs battus au mélange.
4. Incorporer doucement la farine et la levure.
5. Peler et couper les pommes en petits morceaux, les intégrer à la pâte à gâteau.
6. Verser le tout dans un moule beurré.
7. Faire cuire à 180°C pendant 40 minutes.



Bon appétit!

