

# LE GÂTEAU AUX POMMES

Gâteau

## LES INGRÉDIENTS

- 150g de farine
- 75g de beurre
- 110g de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 3 pommes
- 1 sachet de sucre vanillé.



## >>> ÉTAPES 1 : LA PRÉPARATION

- Mélanger le sucre et les jaunes d'oeuf et les faire blanchir.
- Ajouter le beurre fondu et le sucre vanillé. Mélanger.
- Ajouter la farine et la levure.
- Battre les blancs d'oeufs en neige et incorporer la moitié à votre préparation en mélangeant vigoureusement.
- Incorporer ensuite délicatement le reste des blancs.
- Eplucher les pommes et les couper en morceau de 2 ou 3 cm.
- Mélanger les pommes avec la pâte à gâteau.

## >>> ÉTAPE 2 : LA DÉCORATION POUR UN GÂTEAU MICKEY

- Faire fondre 100gr de chocolats au micro onde (30s)
- Dessiner les oreilles, le nez, les yeux... à l'aide d'un pinceau, d'une cuillère ou de vos doigts...

## >>> ÉTAPE 3 : LA CUISSON

- Répartir la préparation dans un moule ( si vous n'utilisez pas de moule en silicon, n'oubliez pas de beurrer votre moule).
  - Enfourner à four chaud à 180°C pendant 25 mm.
- La laisser refroidir (ou pas) et déguster.

