



Gâteau aux pommes ultra facile et caramel coulant



Facile



20 min



35 min



Bon marché

Étapes de préparation

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le lait et le beurre fondu et mélangez bien. Incorporez la farine et la levure et mélangez pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- 3 Pelez les pommes, coupez-les en 2, ôtez le cœur et les pépins puis coupez les pommes en dés. Incorporez-les à la pâte. Versez dans un moule à manqué beurré puis enfournez pour 35 min.
- 4 Laissez tiédir puis démoulez et nappez de caramel.

Astuces et conseils pour Gâteau aux pommes ultra facile et caramel coulant

Vous pouvez parsemer le gâteau d'amandes effilées.



Ma liste

de course

Ingrédients

- 8 6 personnes
 - 180 g Farine
 - 1 Demi sachet de levure
 - 2 Pommes
 - 3 Oeufs
 - 110 g Beurre fondu
 - 10 cl Lait
 - 100 g Sucre
 - 1 Pot de caramel au beurre salé
- Calories = Elevé

Mon truc en plus..
