

Gâteau pomme-coco-cannelle au lait concentré

Ingrédients

130g de farine

1 sachet de levure chimique

1 boîte de lait concentré sucré (370g)

2 œufs

1 cuil à café de poudre de cannelle

3 cuil à soupe de coco râpée

2 pommes

1 cuil à soupe de sucre

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez la farine, la levure, la coco râpée et la cannelle ne poudre, incorporez les œufs et le lait concentré sucré. Versez la pâte dans un moule beurré.

Epluchez les pommes et coupez-les en lamelles. Disposez ces lamelles sur la pâtes, saupoudrez-les de sucre et enfournez à 180°C pendant 30 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler.