

POMMES AU FOUR au Cake Factory



Ingrédients

- 4 pommes
- 50 g de beurre
- 3 c à s de jus de citron
- 3 c à s d'eau
- 4 c à c de sucre roux

Préparation :

- **Évider les pommes de leurs trognons avec un couteau économe ou un vide pomme**
- **Déposer les pommes dans le plat TEFFAL.**
- **Dans chaque pomme, déposer une noix de beurre au centre à l'emplacement du trognon.**
- **Ajouter le reste du beurre autour des pommes dans le plat.**
- **Ajouter le jus de citron et l'eau dans le fond du plat**
- **ajouter une cuillère à café de sucre roux sur chaque pomme.**
- **Mettre le plat dans le Cake factory.**
- **Sélectionner le Programme 6 à 200° pendant 1h00 pour que les pommes soient fondantes lorsqu'on plante un couteau dedans**
- **Arroser avec le jus de cuisson vos pommes à 15 minutes de cuisson, à 30 minutes de cuisson puis 45 minutes de cuisson.**

Vous pouvez retrouver la recette sur le site recettes-cakesfactory