

GÂTEAU LÉGER AUX POMMES

[La cuisine de Laëty](#)

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (6 parts)

- 3 Petits suisses Yoplait 0%
- 45g Farine
- 10g Edulcorant
- 3 Pommes
- 2 Oeufs
- 1 Sachet de Levure Chimique

> 120 Kcal la part > 740 Kcal la recette entière

[A Titre Indicatif](#) : Pour mon programme personnalisé WW :

> 5 pp le gâteau entier > Divisé pas 6 : Opp la part

Recette :

> Préchauffer le four à 180°C

> Mélanger au fouet les oeufs, les petits suisses,

l'édulcorant, la farine et la levure chimique

Au Thermomix : 20 Sec / Vitesse 4

> Verser la préparation dans un moule

(J'ai utilisé le moule rectangle de Tupperware)

> Eplucher les Pommes > Couper les Pommes en rondelles

> Disposer les pommes sur la préparation

> Enfourner 30 Min à 180°C