



## Gâteau aux pommes à la farine de maïs

### Ingrédients

125 gr de yaourt nature  
3 oeufs  
200 gr de farine T65  
50 gr de farine de maïs  
1 pincée de sel  
125 gr de sucre  
100 gr d'huile d'olive  
1 sachet de levure  
1 pincée de bicarbonate de soude  
1 c à c de sucre vanillé  
Quelques pommes genre reinettes du canada

Préchauffer votre four à 180°C

Peler et couper les pommes en gros quartiers.

Mélanger tous les ingrédients pour le gâteau et verser la pâte obtenue dans un plat garni d'un papier de cuisson.

Poser les quartiers de pommes sur le dessus et enfourner pour 30 à 45 mn

Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau . Il doit ressortir sec du gâteau.

Refroidir sur une grille

<http://manature2.canalblog.com/>