

Gâteau pommes Carameloos

Ingrédients

150 gr de farine

100 gr de sucre

1 sachet de levure chimique

2 oeufs

60 ml de lait

2 cs bombées de Carameloos

4 cs d'huile

2 pommes pelées et coupées en dés

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter les oeufs et le lait puis le Carameloos

Incorporer l'huile

Mettre les pommes et bien mélanger

Verser dans un moule

Cuire four chaud 180° pendant 30 mn

