

Gâteau Mari e Christine

Ingrédients:

50g de farine

10g de levure chimique

20g d'huile

20g de sucre en poudre

20g de lait **20 ml**

3 oeufs

3 ou 4 pommes

60g de beurre + 10 g pour le moule

Préparation:

Préchauffer le four à 180°

Mettre la farine, la levure, l'huile, le sucre, le lait et 2 oeufs dans le bol du TM et mixer 10 secondes à Vitesse 5

Verser le mélange dans un plat à gâteau rond bien beurré, j'ai utilisé un moule en silicone, donc pas besoin de beurre.

Evider les pommes, peler et les couper en lamelles

Les déposer sur la pâte en quantité suffisante pour qu'il y ait une bonne épaisseur.

Saupoudrer de sucre en tenant compte de l'acidité des pommes utilisées

Mettre le reste du beurre dans le bol du TM et régler 1 minute à 50° Vitesse 4.

Ajouter le dernier oeuf et régler 1 minute à 50° vitesse 4.

Verser sur les pommes et cuire au four environ 30 minutes à 180°.



Recettes testées, trouvées sur le net ou autre.