

29 février 2008

Gâteau aux pommes et au lait concentré sucré



(pour 8)

*150 g farine
1 sachet de levure
3 œufs entiers
2 blancs d'œufs
1 boîte (396 g) de lait concentré sucré
50 ml de lait écrémé
50 ml d'huile
3 pommes (granny smith)*

Dans un saladier, versez la farine et la levure. Ajoutez ensuite les œufs entiers, le lait concentré, le lait et l'huile. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange.

Epluchez et évidez les pommes puis coupez-les en fines tranches. Ajoutez-les à la pâte puis versez-la dans un moule beurré.

Faites cuire à 200 °C pendant environ 50 minutes. Vérifiez que la pointe d'un couteau insérée au milieu en ressorte sèche.