

Gâteau aux pommes

(d'après cuisine aàz)



Ingrédients (pour 4 personnes):

4 pommes

100 g de farine

80 g de sucre

3 œufs

1 sachet de levure

1 càs de lait

1 pincée de sel

100 ml d'huile,

1 càs de rhum

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°
- Mélanger dans un saladier tous les éléments secs,
- Ajouter le lait, l'huile, les œufs,
- Bien mélanger le tout,
- Eplucher les pommes et les trancher en cubes,
- Les ajouter à la pâte avec le rhum,
- Verser dans un moule bas beurré et enfourner pour 40 mn,