

GATEAU AUX POMMES DE LA TEINTURIERE



10 cuillères à soupe de farine

8 cuillères à soupe de sucre en poudre

6 cuillères à soupe d'huile de tournesol

6 cuillères à soupe de lait

1 sachet de levure chimique

2 œufs

1 pincée de sel

3 ou 4 pommes (selon grosseur)

2 sachets de sucre vanillé

Glaçage de mi-cuisson : 50 g de beurre, 6 cuillères à soupe de sucre en poudre, 2 œufs

- 1 Peler les pommes et les couper en fines lamelles.
- 2 Allumer le four th 6 (180°C).
- 3 Mélanger la farine, le sucre en poudre (sauf le sucre vanillé), l'huile, le lait, la levure, les œufs et le sel.
- 4 Ajouter les lamelles de pommes et mélanger délicatement.
- 5 Verser dans un moule à manqué beurré, saupoudrer de sucre vanillé et mettre au four pendant 20 min.
- 6 Pendant ce temps préparer le glaçage de mi-cuisson en mélangeant le beurre fondu avec le sucre et les œufs battus.
- 7 Verser sur le gâteau au bout des 20 min de cuisson et remettre à cuire pour 20 min supplémentaires.
- 8 Laisser refroidir 5 - 10 min avant de démouler en gardant le glaçage au dessus !