

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

Moelleux aux Pommes



100 grs de farine
1 sachet de levure chimique
70 grs de sucre en poudre
45 grs de lait
40 grs de beurre mou
1 œuf
1 pincée de sel
4 pommes acidulées

70 grs de beurre
100 grs de sucre en poudre
1 œuf

Mettre tous les ingrédients nécessaires à la pâte dans le bol
SAUF les pommes

Mixer 10 sec / vitesse 4

Peler les pommes, les couper en morceaux, et les ajouter au mélange

Régler 1 min / sens inverse / vitesse 2

Verser dans un moule à manqué ou de petits moules individuels

Enfourner 20 min 200° (15 min pour des moules individuels)

Pendant la cuisson, rincer le bol, y mettre le beurre et le sucre

Chauffer 5 min / 70°C / vitesse 2

A la sonnerie, laisser tiédir pendant 10 min

Ajouter ensuite l'œuf et mixer 30 sec / vitesse 4

Verser sur le gâteau à la fin des 20 premières minutes de cuisson

Renfourner 20 min à la même température

(15 min pour des moules individuels).

Servir tiède ou froid.

Variante : remplacer les pommes par des poires !