



CULTURE CRUNCH

GÂTEAU 5 MINUTES AUX POMMES : la recette facile

Niveau de difficulté : facile
Temps de préparation : 5 min
Temps de repos : –
Temps de cuisson : 45 min
Temps total : 50 min
Ingrédients : 5/6 personnes
2 verres de farine
1 verre de sucre en poudre
1 verre de lait
3/4 verre d'huile d'arachide
3 pommes
3 oeufs
1 sachet de levure en poudre
1 zeste de citron
1 c. à c. de cannelle en poudre (option)

Préparation des pommes (2 min) :

- Laver, éplucher les pommes et retirer les trognons.
- Couper une pomme en cubes et les deux autres en tranches fines.

Préparation de la pâte (3 min) :

- Dans un grand bol, verser la farine tamisée avec la levure, le sucre, les œufs, l'huile, le lait, le zeste de citron et éventuellement la cannelle.
- Mélanger au fouet.
- Ajouter les dés de pomme à la pâte.
- Prendre un moule de 23 cm de diamètre, beurrer et fariner légèrement.
- Verser le mélange dans le moule.
- Placer les tranches de pommes sur le gâteau.



CULTURE CRUNCH

Cuisson :

- Préchauffer le four en mode statique à 180° C.
- Enfourner durant 40 à 45 min jusqu'à ce que la lame d'un couteau enfoncée en son centre en ressorte sèche.
- Sortir et laisser refroidir.
- Saupoudrer éventuellement de sucre glace.
- Servir et déguster.