

[Imprimer](#)

Gâteau aux pommes moelleux



Quantité	6 Personne(s)
Préparation	10 min
Cuisson	30 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Gâteau aux pommes moelleux

- 6 pommes
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre fondu
- 3 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- beurre pour le moule
- 1 pincée de sel

Préparation

pour Gâteau aux pommes moelleux

- 1** Préchauffez le four th.6 (180°C).
- 2** Pelez et coupez les pommes en dés.
- 3** Dans une jatte, battez les oeufs et le sucre, ajoutez le beurre fondu, la farine, la levure et le sel.
- 4** Lorsque la pâte est prête, ajoutez les morceaux de pommes et mélangez-les à la pâte.
- 5** Beurrez un moule et déposez-y la préparation.
- 6** Enfournez pendant 30 min.
- 7** Bon appétit !