

Gâteau aux pommes et pépites de chocolat



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Un gâteau moelleux pour l'anniversaire de ma petite-fille Bérénice qui a 23 ans. Toute la famille à apprécié.

Ingrédients

- 3 pommes
- 2 cs de pépites de chocolat
- 200 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 cl de lait
- 3 oeufs
- 125 g de beurre fondu
- 2 cs de rhum
- cannelle - selon votre goût

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 2 Dans un saladier, mélangez avec un fouet la farine, le sucre + le sucre vanillé, le sachet de levure, le rhum et la cannelle. Ajouter le lait, les œufs un par un et le beurre fondu pour obtenir une pâte bien homogène.
- 3 Pelez et épépinez les pommes, coupez-les en fines tranches, ajoutez une partie dans la pâte et mélangez bien.
- 4 Beurrez et farinez un moule à manqué, versez le mélange, posez le reste des tranches de pomme sur la pâte, enfoncez-les légèrement et parsemez de pépites de chocolat.
- 5 Enfournez 40 minutes, laissez refroidir avant de démouler et parsemez de sucre glace.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

