

Gâteau de ma soeur



Dessert **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Un gâteau moelleux vite-fait en forme de tarte. Tiré d'un vieux cahier de cuisine de la belle-maman de ma sœur.

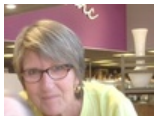
Ingrédients

- 150 g de farine fermentante - ou 150 g de farine + 1 cs de levure chimique
- 175 g de sucre
- 3 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 75 g de beurre
- 1 pomme
- 1 poire
- 1 pincée de sel
- cannelle

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 2 Dans un récipient, fouettez le sucre, le sucre vanillé et les oeufs. Ajoutez la pincée de sel, la farine tamisée et la cs de levure. Incorporez le beurre ramolli. Mélangez bien le tout.
- 3 Pelez les 2 fruits et coupez-les en tranches.
- 4 Versez la pâte dans un moule à tarte que vous aurez beurré.
- 5 Déposez les lamelles de fruits sur la pâte en les enfonçant un peu et parsemez de cannelle. Enfourez pendant 35 min.
- 6 Un gâteau moelleux pour le goûter des petits et des grands.

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

