

Gâteau de pommes au four



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Quel bon dessert de saison !

Ingrédients

- pommes
- 250 g de farine
- 0,5 sachet de levure
- 80 g de beurre - pommade
- 170 g de miel
- 2 œufs
- 12 cl de lait

Préparation

- 1 Lavez les pommes et retirez le trognon. Faites un puit dans la farine, déposez les œufs, le miel, le beurre pommade et la levure. Mélangez et délayez avec le lait.
- 2 Versez la pâte dans un moule à manqué et placez les pommes entières dans le pâte. Faites cuire à 180°C (th.6) pendant 40 à 45 minutes. Laissez refroidir avant de le démouler.
- 3 Facultatif : faites un sirop en mettant à chauffer 50 ml d'eau et 25 ml d'armagnac, versez sur le gâteau et saupoudrez de sucre glace.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

