

## Gâteau mamie en deux fois



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 1 h

*Se déguste chaud comme froid avec une bonne chantilly maison, une crème anglaise ou un simple filet de crème...*

Recette proposée par : Florie Le Guellec

### Ingrédients

- première partie :
- 3 pommes - (voir 5 si elles sont petites)
- 10 cs de farine
- 1 sachet de levure
- 8 cs de sucre
- 2 oeufs
- 6 cs de lait
- 4 cs d'huile
- deuxième partie :
- 1 verre de sucre - (25 cl)
- 1 paquet de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 150 g de beurre

### Préparation

- 1 Pour la première partie, préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Mélangez la farine avec le lait, le sucre, l'huile, puis la levure et les oeufs.
- 3 Versez dans un moule chemisé et parsemez de pommes préalablement coupées en morceaux de taille moyenne ou en tranches selon les goûts.
- 4 Enfournez l'ensemble pendant 30 minutes. Le gâteau doit être doré.
- 5 Passez alors à la deuxième partie. Faites fondre le beurre, le sucre et le sucre vanillé. Hors du feu, ajoutez les 2 oeufs.
- 6 Versez cette préparation par dessus le gâteau et remettez à cuire 20 à 25 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

