

Gâteau Invisible aux pommes

Préparation 20 min - Cuisson 35 min

Matériel : Un moule carré 20 x 20 cm, ou rond 20 cm de diamètre



Il vous faudra :

- 4 pommes
- 2 œufs
- 100g de lait
- 70g de farine
- 50g de sucre
- 20g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- parfum au choix : arôme vanille, 1 càs de rhum ou de cointreau ...

Comment faire :

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un bol, tamiser farine et levure. Faire fondre le beurre.

Dans un grand saladier, battre les œufs, le sel et le sucre jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse et mousse un peu. Ajouter le beurre, le lait et le parfum. Mélanger

Ajouter la farine et la levure. Fouetter à nouveau.

Peler et épépiner les pommes. Les couper en fines lamelles et les jeter dans la préparation au fur et à mesure (cela évitera qu'elles ne s'oxydent). Bien mélanger à la spatule pour que toutes les pommes soient imbibées de la préparation.

Beurrer et fariner le moule.

Verser la préparation dans le moule. Lisser les pommes à la spatule.

Enfourner pour 35 minutes.

On peut le déguster tiède, ou froid, le lendemain.

Waiting for the sun

<https://caladan09.fr/2023/03/09/gateau-invisible-aux-pommes/>