

Gâteau aux pommes

Un gâteau moelleux et rapide à préparer, à déguster sans modération !

Temps de préparation

- **Total :** 50 à 60 minutes
- **Préparation :** 10 à 15 minutes
- **Cuisson :** 40 à 50 minutes

Ustensiles

- Four
- Moule à gâteau
- Saladier
- Fouet

Ingédients

- 100g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 3 œufs
- 1/2 paquet de levure chimique
- 125g de farine
- 1/2 verre de huile
- 3 à 4 de pommes

Instructions

1. Préchauffer le four à 160°C.
2. Dans un saladier, mélanger le sucre, le sucre vanillé, les œufs, la levure, la farine et l'huile jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Éplucher les pommes et les couper en petits morceaux.
4. Ajouter les morceaux de pommes à la pâte et mélanger de nouveau.
5. Verser la préparation dans un moule beurré.
6. Cuire au four pendant 40 à 50 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit doré et bien cuit à cœur.