

GATEAU AUX POMMES fait par Sabine

Servi au petit déjeuner

Du Clos du Quesnay

Dans un plat creux vider un yaourt puis garder le pot vide qui servira de mesure.

Ajouter 3 mesures de farine,
3 mesures de sucre en poudre,
4 œufs,
un sachet de levure,
un sachet de sucre vanillé,
une pincée de sel,
½ mesure d'huile,
½ mesure de crème liquide.

Mélanger le tout.

Rajouter 4 belles pommes coupées en petites lamelles.
Mettre dans un plat au four et faire cuire environ 40 minutes
thermostat 200