

GATEAU AUX POMMES FACILE

AGE :

Dès 6 ans

LIEU :

A la maison

DUREE :

1h



MATERIEL :

- 125g de sucre semoule
- 125g de farine
- 1 paquet de sucre vanillé
- ½ verre d'huile
- ½ paquet de levure chimique
- 3 œufs
- 3 pommes

DEROULEMENT DE L'ACTIVITE :

ETAPE 1 : Préchauffer le four à 160°C (th.5-6).

Couper les pommes en petits cubes.

ETAPE 2 : Mélanger tous les ingrédients.

ETAPE 3 : Ajouter les pommes préalablement coupées. Mélanger de nouveau à la spatule.

ETAPE 4 : Versez la pâte à gâteau dans un moule beurré.

ETAPE 5 : Cuire 40 à 50 minutes.

BON APPETIT !

C'est parti! Amusez-vous bien!