

Recette « moelleux aux pommes »



Ingrédients :

- 250 g de farine
- 250 g de sucre
- 130 g d'huile de tournesol
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 400 g de pommes

Préparation :

1. Dans un bol, versez tous les ingrédients : les œufs, le sucre, la farine, l'huile et la levure.
2. Beurrez et farinez un moule de 24 cm et versez-y le mélange.
3. Epluchez les pommes. Retirez les trognons puis coupez-les en tranches fines.
4. Placez les tranches de pommes dans la pâte et sur le gâteau.
5. Préchauffez le four à 180°.
6. Enfourez durant 55 minutes.
7. Vérifiez la cuisson du gâteau en piquant la pointe d'un couteau dans le cœur du cake : elle doit ressortir sèche.
8. Sortez le gâteau du four et laissez refroidir.