

GÂTEAU AUTOMNAL

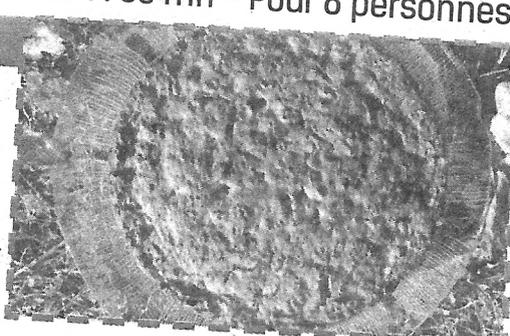
Préparation : 15 mn - Cuisson : 50 mn - Pour 8 personnes

Préparation de la recette

Préchauffer le four à 200°C.
Dans une jatte, mettre les morceaux de pommes avec les noix hachées et 100 g de sucre. Mélanger et laisser reposer le temps de faire la pâte. Mélanger

les
oeufs
avec

100 g de sucre, la cannelle, le sucre vanillé, l'huile, la farine et la levure chimique. Mélanger. Enfin, mélanger les pommes-noix (ainsi que le jus des pommes) avec la pâte. Placer dans un moule à manqué et cuire 50 mn à 200°C (thermostat 6/7).



La liste des courses

- 5 pommes
- 100 g noix hachées grossièrement
- 1 sachet sucre vanillé
- 200 g sucre
- 2 oeufs entiers
- 2 cuillères à café de cannelle moulue
- 3/4 verre d'huile
- 210 g farine
- 1/2 sachet de levure