

# GÂTEAU AUX POMMES FACILE

## **Ingrédients :**

125g de farine  
120g de sucre semoule  
1 paquet de sucre vanillé  
1/2 paquet de levure chimique  
1/2 verre d'huile de colza  
3 pommes  
3 œufs

**Temps total:** 50 min

**Préparation:** 10 min

**Repos:** -

**Cuisson:** 40 min

## **Préparation**

- 1 / Préchauffer le four à 160°C (thermostat 5-6).
- 2/ Couper les pommes en cube
- 2/ Mélanger tous les ingrédients de la pâte.
- 3/ Ajouter les pommes au mélange et remuer à nouveau à la spatule.
- 4/ Verser la pâte à gâteau dans un moule beurré et cuire pendant 40 à 50 minutes au four.

[https://www.marmiton.org/recettes/recette\\_gateau-aux-pommes-facile\\_13493.aspx](https://www.marmiton.org/recettes/recette_gateau-aux-pommes-facile_13493.aspx)