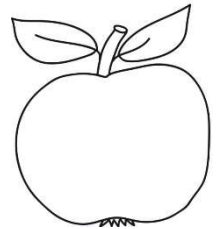


GATEAU AUX POMMES



1 yaourt nature



2 pots de sucre



3 pots de farine



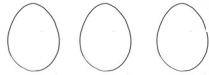
1 sachet de sucre vanillé



1 sachet de levure



3 œufs



1 cuillère à café de cannelle



125 gr de beurre



4 pommes



1 cuillère à soupe



1 cuillère à café



1 fourchette



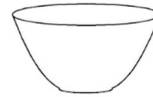
1 couteau



1 fouet



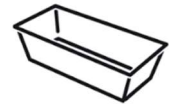
1 saladier



1 bol



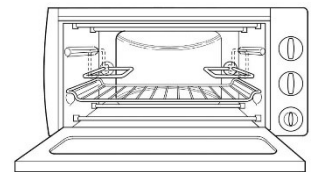
1 moule à gâteau



1 balance de cuisine



1 four



Préchauffer le four à 190C. Faire fondre le beurre.

Mélanger les œufs et le yaourt. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, la farine, la levure et la cannelle et mélanger. Ajouter le beurre fondu.

Mélanger la pâte, la verser dans le moule et recouvrir les pommes.

Mélanger la pâte et les pommes à l'aide d'une fourchette.

Cuire au four pendant 45 minutes.

Déguster tiède. Bon appétit !

