

Gâteau campagnard aux pommes

Ingrédients :

200 g de farine

*125 g de sucre en
poudre*

4 œufs

100 g de beurre

1 c à café de levure en poudre

1 c à thé de vanille en poudre

une bonne pincée de sel

une tasse à thé de lait bouilli et refroidi

4 pommes



Mélangez farine, sucre, Levure, sel, vanille et ajoutez-y, peu à peu, les œufs battus, le lait, le beurre fondu. Versez la pâte dans un moule à manquer beurré. Epluchez les pommes, coupez-les en quartiers et plantez ceux-ci dans la pâte. Faites cuire à four moyen pendant 45 minutes environ.