

# Gâteau aux pommes en deux fois



Pour la 1ère préparation:

- 10 cs de farine
- 8 cs de sucre
- 8 cs de lait
- 4 cs d'huile
- 3 cs d'amandes en poudre
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure
- 3 pommes

Pour la 2ème préparation:

- 110 g de beurre (j'ai réduit par rapport à la recette d'origine qui en prévoyait 150 g!)
- 110 g de sucre
- 1 cc de vanille liquide (au lieu du sachet de sucre vanillé préconisé)
- 2 oeufs

Préchauffer le four à 180°

Mélanger d'abord les ingrédients de la première préparation (à la main ou au robot) puis la verser dans un moule à manqué (en silicone ou beurré et bien fariné).

Déposer les pommes pelées et coupées en tranches sur la pâte.

Enfourner et laisser cuire 20 min.

Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une casserole et y ajouter le sucre et la vanille. Hors du feu, ajouter les 2 oeufs.

Verser cette préparation sur le gâteau puis réenfourner pendant 20 min.

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>