

Moelleux aux pommes



Moelleux aux pommes

Ingrédients

10 personnes

- 400 g de sucre
- 6 œufs
- 10 g de levure
- 250 g de farine
- 50 g d'huile
- 8 pommes

Matériel

- Cul de poule
- Fouet
- Econome
- Couteau office
- Planche
- Moule

Recette

Mélanger le sucre + les œufs + l'huile

Incorporer la farine et la levure

Eplucher les pommes les couper en cube ou quartier

Les mettre dans la pâte

Mouler

Cuire au four 180°C pendant 10-15 min

Vérifier la cuisson avec une pointe de couteau

