PAR NICOLE, LE GATEAU AUX POMMES 5,4,3,2,1

(recette Tupperware)

Pour 6 personnes :

5 cuillerées à soupe bombées de farine,

4 cuillerées à soupe de sucre,

3 cuillerées à soupe de lait,

2 cuillerées à soupe d'huile,

1 œuf,

une pincée de sel ,1/2 paquet de levure alsacienne,

2 belles pommes.

Pour la crème :

80 g de beurre,

100 g de sucre en poudre,

1 œuf, vanille, en poudre si possible.

Recette :

Mélanger dans un saladier la farine, le sucre, la levure et le sel.

Ajouter ensuite le lait, l'œuf, l'huile, la vanille et travailler au fouet ou au batteur avant de verser dans un moule beurré et fariné.

Enfoncer de larges tranches de pomme en les faisant alterner à chaque rang et glisser au four moyen (Th 4).

Pendant la première cuisson (25 min), préparer la crème en faisant fondre tout doucement le beurre.

Ajouter le sucre et l'œuf en battant bien l'ensemble.

Quand le gâteau commence à lever et à dorer, arroser de la crème et terminer la cuisson pendant 15 min.

Au sortir du four couvrir le moule, la vapeur décollera le gâteau.

Bon appétit.