

Gâteau aux pommes

Ingrédients

125 g de farine à gâteau



220 g de sucre en poudre



1 sachet de sucre vanillé



1 pincée de sel



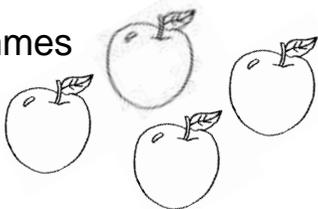
3 œufs



½ verre d'huile



4 pommes



Ustensiles

1 cuillère à soupe



1 couteau



1 balance



1 saladier



1 moule à gâteau



1 petit verre

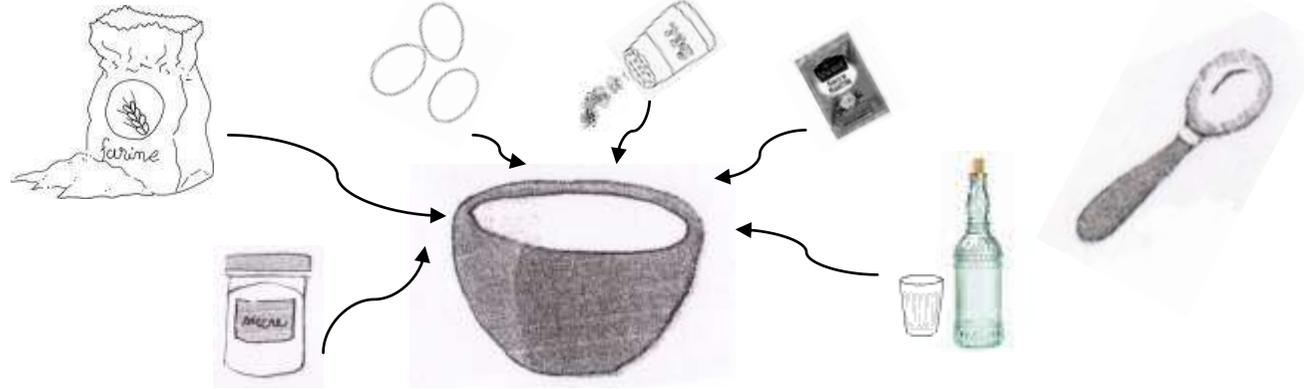


1 feuille de papier sulfurisé

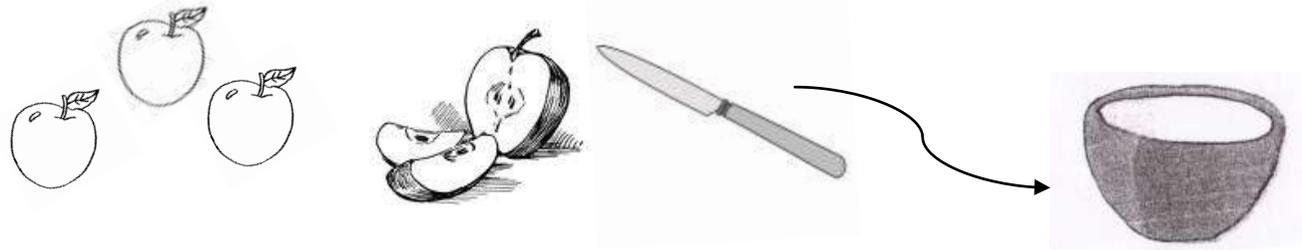


Préparation

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, l'huile, le sucre vanillé et le sel.



2. Peler et couper les pommes en petits morceaux. Les ajouter au mélange



3. Verser le mélange dans le moule après avoir placé la feuille de papier sulfurisé.



4. Mettre au four.

T° : 160°C

Durée : 45 minutes

