

Moelleux aux pommes

Petite recette parfaite pour un bon goûter !

Ingrédients :

6 POMMES

3 ŒUFS

100 g de FARINE

100g de SUCRE

100g de BEURRE fondu

Moitié d'un sachet de LEVURE

1 pincée de SEL

1 cuillère de CANNELLE (+/- selon les goûts)

Matériel :

1 MOULE

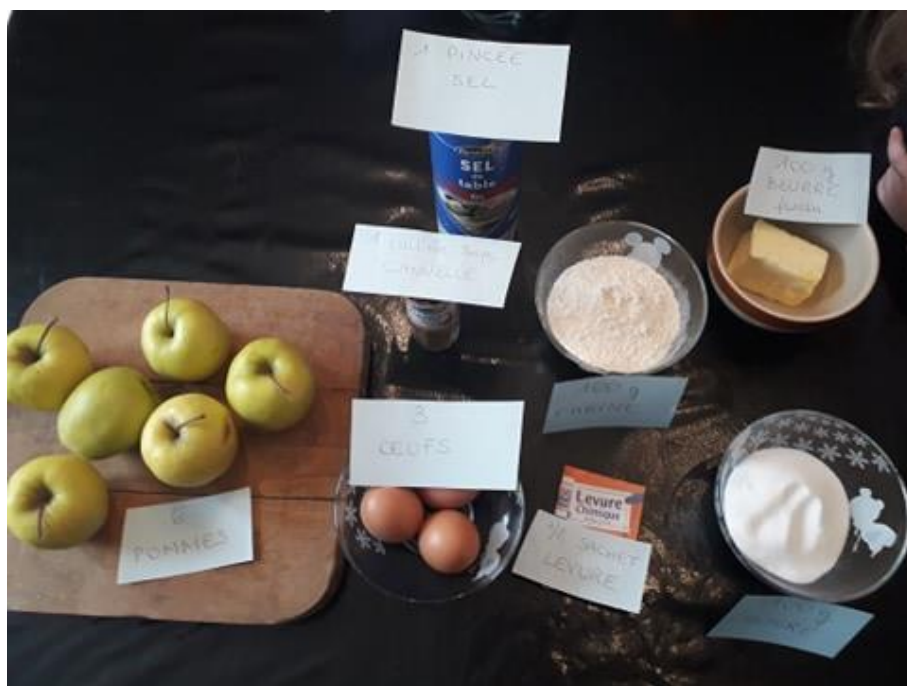
1 SALADIER

1 FOUR

1 FOUET

1 CUILLERE

Je PREPARE mes
INGREDIENTS et mon
MATERIEL



J'EPLUCHE et COUPE
les POMMES



JE MELANGE TOUS
LES INGREDIENTS

Les œufs, puis le
sucre,
On ajoute le beurre
fondu, la farine, la
levure, la cannelle et
le sel.



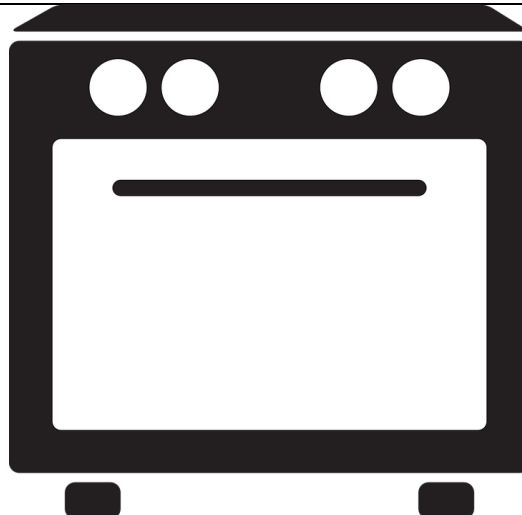
Puis, les dés de
POMMES



Je BEURRE le MOULE
et je VERSE la PATE



Je METS dans LE FOUR
th 6/ 30 minutes



Je me REGALE !!!!



Testée et approuvée par Lucie !