

Le gâteau aux pommes de Tatie Rosette

Le matériel :

 <p>Un saladier</p>	 <p>Un fouet</p>	 <p>Un couteau</p>  <p>une petite cuillère</p>
 <p>2 verres</p>	 <p>1 bol</p>	 <p>Une spatule</p>
 <p>Une plaque électrique</p>	 <p>un four</p>	 <p>Une casserole</p>  <p>Un moule à cake</p>

Les ingrédients :



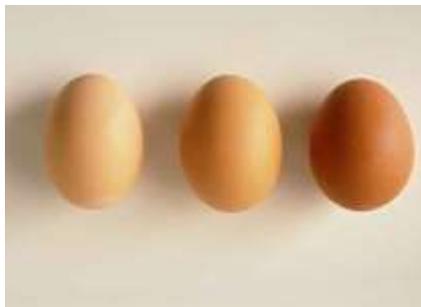
125 g = 1 verre



125 g



125 g = $\frac{3}{4}$ verre



3 oeufs



3 pommes



1 cuillère à café

Réalisation de la recette :



1 - Faire fondre le
beurre



2- Mélanger le beurre et
le sucre avec un fouet



3 - Ajouter les œufs
battus au mélange



4 - Incorporer
doucelement la farine et la
levure



5 - Peler et couper les
pommes en petits
morceaux



6 - Intégrer les pommes à
la pâte à gâteau



7 - Verser le tout dans
un moule beurré



8 - Faire cuire au four à
180 ° pendant 40 mn



**Bon appétit de la part
de Tatie Rosette**