

Gâteau d'Automne



Ingrédients pour le gâteau



100g de farine



75g de sucre en poudre



3 cuillères à soupe de lait



2 cuillères à soupe d'huile



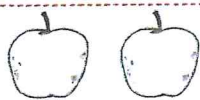
1 œuf



1 pincée de sel



1 demi paquet de levure chimique



2 pommes

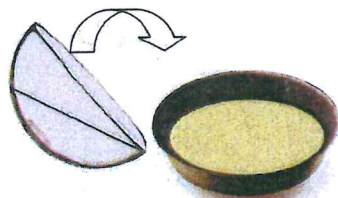
Etapes du gâteau



- 1 MELANGER la farine, le sucre, la levure et le sel. AJOUTER le lait, l'œuf et l'huile.



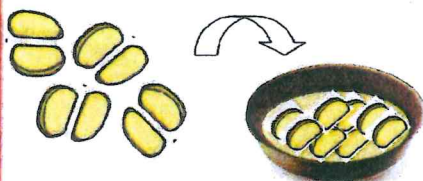
- 2 VERSER la pâte dans le moule beurré et fariné.



- 3 PELER les pommes. COUPER- les en tranches.



- 4 POSER les tranches de pommes.



Ingrédients pour la crème



80 g de beurre



100g de sucre en poudre



1 œuf



1 sachet de sucre vanillé

Ustensiles



1 saladier



1 fouet



1 moule



1 couteau



1 casserole



1 cuillère à soupe

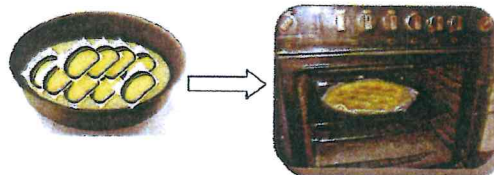


1 cuillère en bois



1 verre mesureur

- 5 METTRE au four (four moyen th.5) 25 minutes.



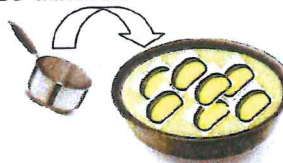
Etapes de la crème



- 1 FAIRE FONDRE le beurre. AJOUTER la vanille, le sucre et l'œuf.



- 2 VERSER sur le gâteau qui commence à lever au bout de 25 minutes.



- 3 REMETTRE au four (four moyen th.5) 15 minutes environ.

