



GATEAU AUX POMMES RUSSE

LES INGRÉDIENTS

250 G DE BEURRE (OU MARGARINE)

4 OEUFS 

250 G DE SUCRE SEMOULE

250 G DE FARINE

1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE

50 G DE NOISETTES MOULUES

50 G DE CHOCOLAT NOIR CONCASSE

3 POMMES 

1 CUILLERE A SOUPE DE CANNELLE MOULUE

LES USTENSILES

1 FOUET 

1 SALADIER 

1 MOULE A CAKE 

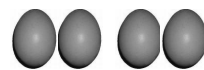
1 PELE POMMES 

1 CUILLERE A SOUPE



LES ETAPES DE PREPARATION

1 – DANS UN SALADIER, CASSER LES ŒUFS. LES BATTRE AVEC LE SUCRE.



2- AJOUTER LE BEURRE RAMOLLI. MELANGER AVEC LE FOUET.



3 – AJOUTER LES NOISETTES ET LA CANNELLE.



4 – DANS LE SALADIER, AJOUTER LA FARINE ET LA LEVURE. BIEN MELANGER.



5 – AJOUTER LE CHOCOLAT EN GROS MORCEAUX ET LES POMMES PELEES ET COUPEES EN DES.

6- VERSER DANS UN MOULE A CAKE ET METTRE AU FOUR A 175° (TH. 5/6) PENDANT 30 A 40 MINUTES.



Bon appétit !!!

