



Gâteau aux pommes

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 45 minutes

Ingrédients:

- 100 g de fromage blanc
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure
- 120 ml de lait Juste & Vendéen
- 1 citron
- 2 pommes golden

Étapes:

- 1) Préchauffez votre four thermostat 5/6 (env. 170°C).
- 2) Amalgamez le fromage blanc et le sucre dans un saladier puis ajoutez la farine ainsi que la levure.
Incorporez ensuite les œufs et l'huile.
- 3) Mélangez la pâte obtenue et ajoutez le sucre vanillé, puis versez le lait et remuez pour obtenir une pâte homogène.
- 4) Râpez un citron entier.
Partagez la pomme en deux, ôtez le cœur et découpez-la en petits dés dans la pâte.
- 5) Mélangez la préparation et la versez dans un moule à gâteau beurré et fariné.
- 6) Enfournez 45 minutes. Servez froid.