



MOELLEUX AUX POMMES

Pour 4-6 personnes, il faut :

- 125 g de farine à poudre levante
- 100 g de sucre
- 2 oeufs
- 80 g de beurre demi-sel
- 3 pommes

Préchauffer le four à 180° (th 6). Faire fondre le beurre. En utiliser une vingtaine de grammes pour beurrer le moule.

Verser la farine et le sucre dans un saladier. Ajouter les oeufs entiers et mélanger. Incorporer le beurre fondu.

Eplucher les pommes et les couper en fines lamelles. Les mêler à la pâte.

Verser dans le moule et faire cuire 25 minutes. Servir tiède ou froid.