

Gâteau aux pommes et noix de Marie-Paule

« RV balade » à Dilo - le 19 novembre 2018

Ingrédients:

- . 3 œufs
- . 100gr de sucre en poudre
- . 100gr de farine
- . 50gr de maïzena
- . 2 sachets de vanille
- . 1 sachet de levure
- . 2 cuillères à soupe d'huile
- . 20dl de lait
- . quelques cerneaux de noix
- . 2 pommes

Etapes de préparation (15mn) :

- Couper les pommes en lamelles et piler les noix.
- Séparer les jaunes des blancs
- Mélanger les jaunes avec le sucre , la vanille et l'huile.
- Ajouter la farine, la maïzena et la levure.
- Mélanger le tout avec le lait jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Mettre en attente.
- Battre les blancs en neige , enrôler à la pâte et rajouter les pommes et les noix.
- Mettre au four à 180° pendant 30mn, piquer avec la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson.