

Difficulté ★★★

Moelleux aux pommes

 8 à 10

 15 min

 50 min

 --

INGREDIENTS

3 cès de confiture d'abricot

4 pommes

1 pot à yaourt nature de 125g

3 pots de farine

1 pot et demi de sucre

1 demi pot d'huile neutre

1g de levure chimique (1 sachet)

1càc d'arôme de vanille

1 demie cac de cannelle (optionnel)

3 œufs



INSTRUCTIONS

- Commence par préchauffer ton four à 180°.
- Dans un bol verse le yaourt puis, lave et sèche soigneusement le pot qui va te servir pour les prochaines mesures.
- Ajoute les œufs, le sucre, la vanille et fouette pendant 5 minutes à l'aide d'un batteur électrique ou d'un robot : ton mélange va éclaircir et former un ruban.
- Verse la farine, la levure, la cannelle et fouette à la main pour les incorporer.
- Termine en incorporant l'huile, toujours au fouet.
- Lave, pèle et coupe les pommes : 2 pommes en tranches fines et 2 autres en petits cubes.
- Incorpore les cubes de pommes dans ta pâte.
- Verse la pâte dans ton un moule à charnière de 18 ou 20 cm de diamètre préalablement beurré et fariné.
- Dispose les pommes coupées en tranches fines en forme de rosace sur ta pâte.

- Enfourne pendant 50 minutes : vérifie la cuisson de ton gâteau en enfonçant la lame d'un couteau au centre de ton gâteau : celle-ci doit ressortir sèche, si ce n'est pas le cas, prolonge la cuisson de 10 minutes.
- À la sortie du four, laisse ton gâteau refroidir un peu avant de le démouler.
- Fais fondre la confiture d'abricot dans une petite casserole ou au micro-ondes.
- À l'aide d'un pinceau alimentaire, nappe ton gâteau généreusement pour un rendu brillant et gourmand !

CONSERVATION

Le moelleux aux pommes se conserve jusqu'à 5 jours au réfrigérateur.