# Gâteau moelleux aux pommes

Un gâteau tendre farci de morceaux de pommes, parfumé à la vanille. Une valeur sûre de l'automne.

| 8 personnes | 20 min préparation | 45 min cuisson | 65 min au total | facile niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 4 pommes
- 120 g de beurre mou
- 130 g de sucre
- 3 œufs
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (11 g)
- 2 c. à soupe de lait
- 1 c. à café d'extrait de vanille

## Préparation

1. Éplucher les pommes, en couper deux en dés et deux en fines tranches.
2. Mettre le beurre et le sucre dans le bol.
   **40 sec / vitesse 4**
3. Ajouter les œufs, la vanille, le lait, la farine et la levure.
   **30 sec / vitesse 4**
4. Incorporer les dés de pommes à la spatule.
5. Verser dans un moule à manqué beurré et disposer les tranches de pommes sur le dessus.
6. Cuire 45 minutes à 180°C.

**Le conseil de Tiha**
Saupoudre le dessus d'une cuillère de sucre avant d'enfourner, il caramélise légèrement.

**Conservation :** 4 jours dans une boîte hermétique.