Gâteau au yaourt et aux pommes

Un gâteau au yaourt aérien garni de dés de pommes qui fondent à la cuisson, avec une pointe de cannelle.

8 personnes	15 min préparation	40 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 125 g d'yaourt nature
- 140 g de sucre
- 3 œufs
- 220 g de farine
- 80 ml de huile de tournesol
- 11 g de levure chimique
- 3 pommes
- 1 c. à café de cannelle

Préparation

1. Éplucher les pommes et les couper en petits dés.
2. Mettre le yaourt, le sucre, les œufs et l'huile dans le bol.
   30 sec / vitesse 4
3. Ajouter la farine, la levure et la cannelle.
   20 sec / vitesse 4
4. Incorporer les dés de pommes à la spatule.
5. Verser dans un moule beurré et cuire 40 minutes à 180°C.

Le conseil de Tiha
Roule les dés de pommes dans une cuillère de farine avant de les ajouter, ils ne tomberont pas au fond.

Conservation : 4 jours dans une boîte hermétique.