







LE GATEAU aux POMMES de Tatie ROSETTE

					
125 grammes de farine	125 grammes de beurre demi-sel	125 grammes de sucre	3 oeufs	3 pommes	1 cuillère à café de levure

Ustensiles :

la mater de Vynette
(Un nécessaire pour la cuisine à 3 ou 4 personnes)

					
un fouet	un moule	Un couteau	un bol	un saladier	Un éplucheur

Préparation :

1		Faire fondre le beurre puis mélanger le beurre et le sucre avec un fouet.
2		Ajouter les œufs battus.
3		Ajouter la farine et la levure.
4		Eplucher les pommes ; les couper en petits morceaux ; les ajouter à la pâte.
5		Verser la pâte dans le moule.
6		Faire cuire à 180 ° pendant 40 minutes.