

Gâteau aux pommes (Desserts)



Préparation

Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter le beurre ramolli et le lait, puis ajouter la farine et la levure tamisées. Bien battre le mélange en ajoutant du lait si nécessaire. Couper deux pommes en petits dés et deux autres en fines tranches. Ajouter les dés de pommes au mélange. Battre les blancs d'oeufs en neige et les incorporer délicatement dans le mélange. Verser le mélange dans un moule beurré et fariné. Couvrir avec les tranches de pomme, les disposer de manière régulière en suivant les bords du gâteau. Ajouter quelques flocons de beurre sur le dessus. Cuire au four à 180°C pendant 40 minutes.

Conseils

Ce gâteau aux pomme peut être conservé dans une cloche à gâteau classique pendant 3-4 jours, il restera moelleux. Pour le rendre encore plus savoureux, vous pouvez le saupoudrer de sucre glace une fois que le gâteau a bien refroidi pour éviter qu'il n'absorbe le sucre. Comme alternative au sucre glace, vous pouvez ajouter du sucre de canne.

Anecdotes

Voici un gâteau classique que l'on fait partout dans le monde, celui-là même que Blanche-Neige préparait pour les sept nains dans le célèbre conte! Nous vous conseillons d'utiliser des pommes golden ou fuji, qui sont des variétés idéales pour ce genre de gâteaux.

Information

Préparation 60 minutes

Temps total 40 minutes

Pour X Pour 6 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Farine 200 grammes

Beurre 30 grammes

Sucre 150 grammes

Oeufs 2 unités

Levure chimique (8g de levure)

Pommes (4 pommes golden)

Lait (Un verre de lait)