

Quatre-quarts aux pommes

Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :60 min

Calories par portion : 368.125 Kcal

Charge glycémique par portion: 32.921

Les ingrédients

- 150.0 gr Beurre
- 200.0 gr Sucre en poudre
- 2.0 u Oeuf
- 1.0 cc vanille (extrait)
- 185.0 gr Farine de blé à levure incorporée
- 180.0 gr Yaourt
- 1.0 u Pomme
- 1.0 cc Cannelle

Préchauffer le four à 180°C

Préparation du gâteau

Graissé un moule à manqué.

Travaillez 130g de beurre avec 185g de sucre avec un batteur électrique jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Incorporez les oeufs en deux fois. Mélangez après chaque oeufs, puis ajoutez l'extrait de vanille. Mélanger bien. Versez dans le moule et lissez la surface

Épluchez la pomme et coupez la en fines tranches. Disposez les en spirale sur la pâte à gâteau. Saupoudrez avec la cannelle et le reste de sucre.

Faire fondre le reste de beurre et versez le sur gâteau.

Cuisson

Enfourner pendant 1hr.

Laissez reposer 30min avant de le démouler.

Présentation

A proposer avec un verre de lait.