

Gâteau Apple Jack

4 pommes moyennes, pelées et coupées en tranches
60 g de sucre en poudre cannelle

60 g de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de beurre (ou margarine) = 15 g environ
1 œuf
125 ml lait
140 g farine
6 ml de levure (1 cuillère à café ¼)
1 pincée de sel

Poser les pommes dans un plat à four
Verser les 60 premiers grammes de sucre sur les pommes. Saupoudrer de cannelle

Mélanger les autres 60 g de sucre avec le beurre et l'œuf. Ajouter le lait. Puis la farine, la levure et le sel. Bien mélanger et répartir sur les pommes

Cuire 35 à 40 minutes au four (180°), jusqu'à ce que les pommes et la pâte soient bien cuites.

Bon appétit !!!!!

