Gâteau Aux Grosses Pommes

Tombul Elmalı Kek

8 petites pommes
3 œufs
1 tasse de sucre en poudre
1 tasse de yaourt
½ tasse d'huile
2 cuillères à soupe de cacao
1 paquet de poudre à pâte
1 paquet de vanille
2 tasses de farine

Huilez une moule de gâteau avec menottes.
Sortez le nid des noyaux à l'intérieur des pommes. Placez dans la moule de façon complète.
Mettez dans un bol de mélange, les œufs et le sucre. Mélangez avec un mixer jusqu'à qu'il devient tout blanc.
Rajoutez de l'huile et du yaourt, puis mélangez encore un petit moment.
Rajoutez du cacao, de la vanille, de la farine et de la poudre à pâte. Mélangez avec une cuillère en bois.
Remplissez le mélange dans le creux à l'intérieur des pommes. Placez ensuite le mélange aux côtés et en dessous.
Placez au four froid à 160 degrés et laissez cuire pendant 1 heure.

N-B; Faites attention à ne pas remplir le creux entièrement en remplissant le mélange.

© ml.md (Français) Recette #: 2033 | Nom de la recette: Gâteau Aux Grosses Pommes | l'Histoire : 24.04.2024 - 08:45