



Gâteau Aux Tranches De Pommes

Elma Dilimli Kek



2 œufs
1,5 tasses de sucre
½ tasse d'huile de maïs
1 tasse de lait
1 zeste de citron
1 sachet de levure chimique
3 tasses de farine
Pour la surface ;
3 pommes moyennes
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
½ cuillère à soupe de cannelle

- # Mélangez les œufs et le sucre à l'aide d'un mixer jusqu'à qu'ils deviennent blanc.
- # Rajoutez du lait et de l'huile de maïs puis mélangez.
- # Rajoutez de la farine, de la levure, et du zeste de citron râpée finement. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange pure.
- # Huilez un plat de gâteau rond ou un plat de cuisson avec côté. Versez le mélange.
- # Pendant ce temps, épluchez les pommes et faites des tranches.
- # Placez les tranches serrement sur le mélange. Saupoudrez de la cannelle puis du sucre en poudre.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés pendant 45-50 minutes.
- # Laissez reposer pendant 1-2 heures puis servez.

N-B; Vous pouvez obtenir des plus meilleur résultats en préparant cette recette avec des pommes dure d'Amasya.