



Gâteau Aux Pommes

Elmalı Pasta



4 grandes pomme
2 œufs
½ tasse de sucre
100 gr. De beurre
1 cuillère à café de poudre à pâte
1 tasse à thé d'eau
1 cuillère à café de cannelle
1 tasse de farine
Pour la surface ;
1 tasse de thé de sucre en poudre

- # Huilez un plat de 26 cm. Avec du beurre.
- # Épluchez les pommes, faites des tranches, puis placez serrement dans le plat. Versez 1 tasse à thé d'eau puis saupoudrez du sésame.
- # Mélangez dans un bol creux, du sucre et des oeufs.
- # Rajoutez du beurre, de la farine et de la levure. Mélangez tous les ingrédients.
- # Mettez la pâte sur les pomme avec une cuillère. Puis rassemblez la pâte avec une cuillère.
- # Faites cuire le gâteau au four préchauffé à 180 degrés pendant 30 minutes puis à 160 degrés pendant 30 minutes ce qui 1 heure de cuisson.
- # Après 10 minutes de la sortie du four, tournez sur une assiette de façon à placez les pommes au dessus. Saupoudrez du sucre en poudre.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez préparer avec des poires aussi.