



## 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.