



RECETTE SUCREE



UN SALADIER



UNE CUILLIERE À SOUPE



UN MOULE



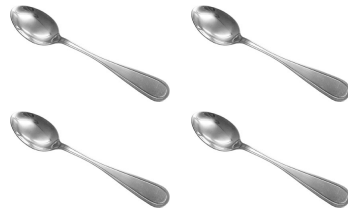
UN FOUR

POUR 4

LE GÂTEAU 5-4-3-2-1



5 CUILLÈRES À SOUPE
DE FARINE



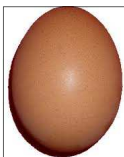
4 CUILLÈRES À SOUPE
DE SUCRE



3 CUILLÈRES À SOUPE
DE LAIT



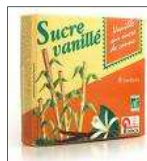
2 CUILLÈRES À SOUPE
D'HUILE



1 OEUF



1 SACHET
DE LEVURE.

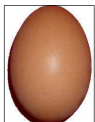


1 SACHET
DE SUCRE VANILLÉ.



2 POMMES

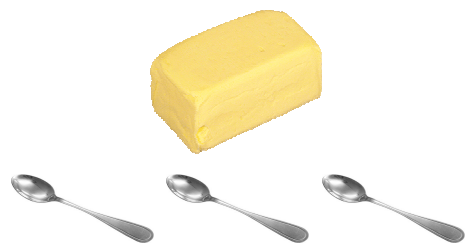
POUR LE NAPPAGE:



1 OEUF



3 CUILLÈRES À SOUPE
DE SUCRE



3 CUILLÈRES À SOUPE
DE BEURRE



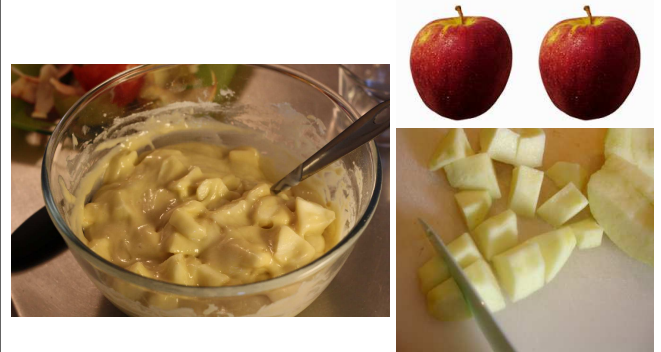
1. Mélanger l'œuf et le sucre.



2. Ajouter la farine et le lait.



3. Ajouter l'huile, la levure et le sucre vanillé.



4. Ajouter les pommes coupées.



5. Beurrer le moule, verser la pâte et faire cuire 20 mn dans un four préchauffé à 180°.

Pendant la cuisson, préparation du nappage:



6. Faire fondre le beurre.



7. Ajouter l'œuf et le sucre.



8. Verser le nappage sur le gâteau et faire cuire dans le four pendant 15 minutes.