

5 4 3 2 1 aux pommes



Souvenirs, Souvenirs... Cette recette est extraite du livre « Tupperware Cuisine », des années 70... Elle a régalé bien des familles et occupé les enfants de nombreux après-midis! Délicieux... *avec ou sans glaçage*



5 cuillerées à soupe bombées de farine,
4 cuillerées à soupe de sucre,
3 cuillerées à soupe de lait,
2 cuillerées à soupe d'huile (on peut mettre du beurre fondu),
1 œuf,
1 pincée de sel, ½ paquet de levure,
2 grosses pommes (mais c'est meilleur avec 4)
Pour le glaçage (facultatif) : 80g de beurre, 100g de sucre, 1 œuf

Mélanger farine, sucre, levure et sel

Ajoutez lait, œuf, huile, battre au fouet ou au batteur

Versez dans un moule à manqué 22cm, beurré et fariné

Couvrez de tranches de pommes en les faisant se chevaucher

Cuire 25mn au four moyen th4 (+15mn avec le glaçage)

Préparez la crème : Faire fondre le beurre tout doucement, ajoutez-lui le sucre et l'œuf

Au bout de 25mn, quand le gâteau commence à lever et à dorer, arrosez le de la crème et terminer la cuisson. Au sortir du four, poser un large couvercle sur le moule, la vapeur en se dégageant « décollera » le gâteau