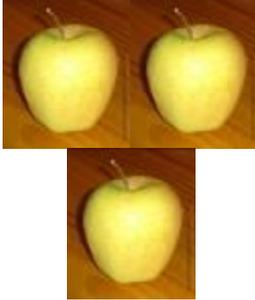


LE GATEAU AUX POMMES

Ingrédients

 <p>2 yaourts nature</p>	 <p>3 pots de farine</p>	 <p>2 pots de sucre en poudre</p>		
 <p>$\frac{1}{2}$ pot d'huile</p>	 <p>3 œufs</p>	 <p>3 pommes</p>	 <p>1 sachet de levure</p>	 <p>1 sachet de sucre vanillé</p>
 <p>1 saladier</p>	 <p>1 fouet</p>	 <p>1 Pèle pommes</p>	 <p>1 moule</p>	

Préparation

- 1) Verser les yaourts, les œufs et l'huile dans le saladier. Mélanger.
- 2) Ajouter la farine, le sucre en poudre, le sucre vanillé et la levure. Mélanger.
- 3) Couper les pommes avec le pèle pommes et les ajouter à la pâte. Mélanger.
- 4) Huiler le moule.
- 5) Verser la pâte dans le moule.
- 6) Faire cuire la pâte dans le four à 180° pendant environ 30 minutes.