

# RECETTE DU GATEAU QUATRE-QUART AUX POMMES






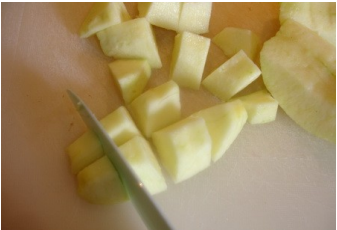






## INGREDIENTS

 140g de farine	 140 g sucre	 1 sachet de levure	 3 œufs entiers	 2 pommes	 140 g beurre
---	--	---	--	---	---

## USTENSILES

					
--	---	---	--	---	---

## PREPARATION

	Couper le beurre en morceau		Ajouter le paquet de levure
	Le mettre dans une casserole et le faire chauffer pour le faire fondre		Laver et éplucher les pommes.
	Casser 3 œufs dans un saladier		Les couper en morceaux
	Ajouter 140 g de sucre et remuer		Ajouter les morceaux au gâteau
	Ajouter 140 g de farine et remuer		Verser la pâte dans le moule à gâteau
	Ajouter le beurre fondu et remuer.		Faire cuire au four.













