

Gâteau "verre de lait"

Ingrédients :



3 oeufs



1 verre
de sucre



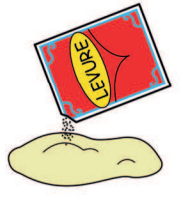
3 verres
de farine



1 verre
de lait



1 verre
d'huile



1 sachet
de Levure

pour parfumer :

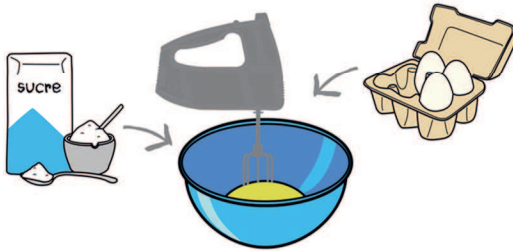


de la vanille



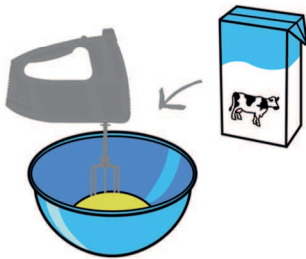
3 pommes

★ 1



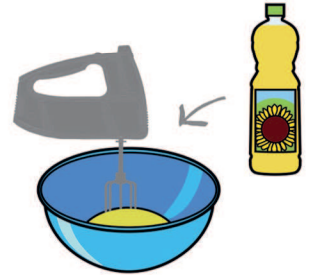
Battre le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

★ 2



Ajouter le lait et mélanger.

Ajouter l'huile et mélanger.



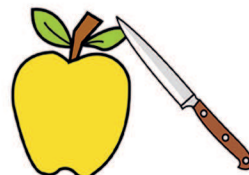
★ 3



Ajouter petit à petit la farine et la levure sans cesser de mélanger.

★ 4

Couper les pommes en petits morceaux.



5



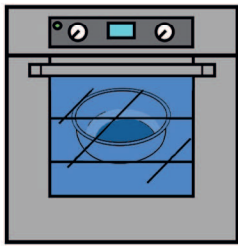
Ajouter la vanille et Les pommes.
Mélanger.

6

Verser la préparation dans un moule.



7



Faire cuire 45 min / 1h à 180 C

Bon appétit !

source :
<http://cuisinemicheline.com/gateau-verre-de-lait/>

5



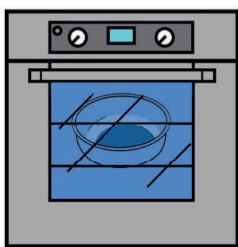
Ajouter la vanille et Les pommes.
Mélanger.

6

Verser la préparation dans un moule.



7



Faire cuire 45 min / 1h à 180 C

Bon appétit !

source :
<http://cuisinemicheline.com/gateau-verre-de-lait/>

5



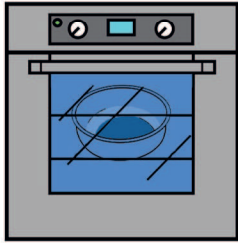
Ajouter la vanille et Les pommes.
Mélanger.

6

Verser La préparation dans un moule.



7



Faire cuire 45 min / 1h à 180 C

Bon appétit !

source :
<http://cuisinemicheline.com/gateau-verre-de-lait/>