



Le loup

qui découvrait le pays des contes

RECETTE



Le gâteau aux pommes de Tatie Rosette

Ingrédients :

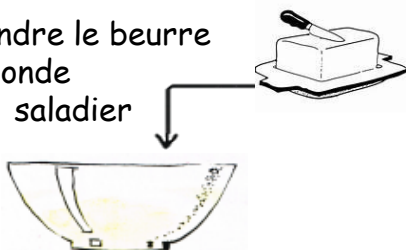
- 125 g de farine
- 125 g de beurre demi-sel
- 125 g de sucre en poudre
- 3 belles pommes
- 3 œufs
- 1 sachet de levure

Les ustensiles :

- une fourchette
- un saladier
- une balance
- un moule

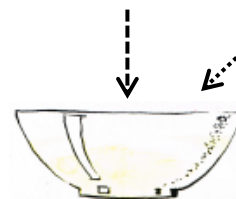
1

1. Faire fondre le beurre
au microonde
dans un saladier



2

2. Ajouter le beurre et le sucre



3. Mélanger avec une fourchette

3

4. Ajouter

les œufs



la levure



la farine



4

5. Peler et couper les pommes
en morceaux



6. Les intégrer
à la pâte

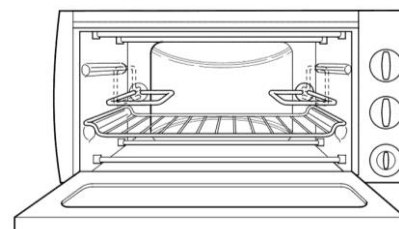


5

7. Verser le tout
dans un moule beurré



6



8. Mettre au four à 180° pendant 40 minutes