Gâteau aux pommes facile

Un gâteau moelleux et rapide à préparer, parfait pour le goûter ou le dessert.

Temps de préparation

• Total: 50 à 60 minutes

• **Préparation**: 10 à 15 minutes

• Cuisson: 40 à 50 minutes

Ustensiles

- Four
- Moule à gâteau
- Saladier
- Fouet

Ingrédients

- 100g sucre
- 1 paquet sucre vanillé
- 3 œufs
- 1/2 paquet levure chimique
- 125g farine
- 1/2 verre huile
- 3 à 4 pommes

Instructions

- 1. Préchauffer le four à 160°C.
- 2. Dans un saladier, mélanger le sucre, le sucre vanillé, les œufs, la levure, la farine et l'huile jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 3. Éplucher les pommes et les couper en petits morceaux.
- 4. Ajouter les morceaux de pommes à la pâte et mélanger de nouveau.
- 5. Verser la préparation dans un moule beurré.
- 6. Cuire au four pendant 40 à 50 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit doré et bien cuit à cœur.

