

GÂTEAU FERMIER AUX POMMES



RÉALISATION DU GÂTEAU FERMIER AUX POMMES :

Gâteau fermier aux pommes, une délicieuse recette pour les enfants. La pomme est l'ami des enfants et de toute la famille, voici une recette fermière du gâteau aux pommes. Le gâteau fermier aux pommes est une recette idéale pour l'automne.

Faire pré-chauffer le four à 180°C. Vider 6 belles pommes avec un vide pomme. Eplucher les pommes et les couper en grosses rondelles. Mettre la farine, le sucre en poudre, le sucre vanillé, la levure, les oeufs et la crème fraîche dans un grand bol et bien mélanger. Poser une couche de pommes au fond d'un moule à manqué beurré. Verser la pâte dans le moule et répartir les pommes en rondelle sur la pâte. Faire cuire le gâteau fermier aux pommes 25 à 30 minutes.

 [Imprimer la page](#)

du gâteau fermier aux pommes

Gâteau fermier aux pommes, une délicieuse recette pour les enfants

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr