

Quatre-quarts pomme & orange

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 3 oeufs (150g pour moi)
- 150g de sucre
- 150g de farine de blé moulue
- 1/2cc de levure chimique
- 150g de beurre mou
- le jus d'1 orange
- 2 pommes



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet électrique ou un robot et un moule à cake.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 150°C chaleur tournante.
- Fouetter à l'aide d'un robot, le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que l'ensemble forme un mélange crémeux.
- Ajouter les oeufs entiers puis la farine + la levure, tamisées ensemble.
- Ajoutez le jus d'orange.
- Peler les pommes, les couper en quartiers fins et les disposer dans le gâteau.
- Beurrer le moule à cake.
- Enfourner pour 40 min.

Bon appétit !