

Gâteau aux pommes amandes et elben

Ingrédients

175 gr de farine
75 gr de sucre
75 gr d'amandes en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
2 oeufs
200 ml de elben (lait fermenté)
75 gr de beurre fondu
2 pommes

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter les oeufs et le elben

Incorporer le beurre

Mettre dans le moule les pommes pelées et coupées en tranches

Verser la pâte

Cuire four chaud 180° jusqu'à ce que la pointe du couteau ressorte sèche

Laisser refroidir et démouler



<http://atablecheznatt.canalblog.com>