



Recette du gâteau aux pommes et pépites de chocolat

Ingrédients pour 6 parts

- 3 oeufs
- 1 yaourt nature
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- ½ pot d'huile de tournesol
- 2 belles pommes type golden
- 1 poignée de pépites de chocolat

Recette

1. Préchauffer le four à 180°C.
 2. Mettre dans un saladier les œufs, le yaourt et le sucre et mélanger.
 3. Incorporer petit à petit la farine et la levure.
 4. Ajouter l'huile et mélanger à nouveau.
 5. Verser la préparation dans un moule à manqué beurré.
 6. Éplucher les pommes et le couper en 8 quartiers.
 7. Disposer les morceaux de pommes sur la pâte du gâteau et parsemer de pépites de chocolat.
 8. Enfourner pour 30 à 40 minutes à 180°C.
 9. Vérifier la cuisson en plantant la pointe du couteau, lorsqu'elle ressort sèche c'est cuit.
- Démouler le gâteau et le laisser refroidir sur une grille.

Bon Appétit !!!