



Le 1.2.3.... ou gâteau aux pommes fait en deux fois

- 10 cuillères à soupe (15ml) de farine
- 8 cuillères à soupe de sucre (j'ai mis de la cassonade)
- 6 cuillères à soupe de lait
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 2 œufs
- 1 paquet de levure chimique
- 4 pommes

Pour la 2^{ème} partie :

- 125 gr de beurre
- 2 dl de sucre
- 1/2 cuillères à café de cannelle
- 2 œufs

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger la farine, le sucre, le lait, l'huile, la levure et les œufs.

Verser dans un moule beurré ou dans un moule mou.

Rajouter les pommes, épluchées et coupés en petits morceaux.

Cuire au four pendant 30mn, le gâteau doit commencer à prendre de la couleur.

Pendant ce temps faire fondre le beurre dans une casserole avec le sucre et la cannelle. Hors du feu, rajouter les deux œufs et mélanger.

Verser cette préparation sur le gâteau, et remettre au four pour 20 à 25mn.