

Gâteau aux pommes et pépites de chocolat

Recette pour 6 personne

Préparassions 15 min

Cuisson 40 min

3 oeufs

1 yaout nature

2 pots de sucre

3 pots de farine

½ pots d'huile

1 sachet de levure chimique

2 belle pomme

1 sachet de pépites de chocolat

1 Préchauffer le four à 180.

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 Ajoute l'huile et mélanger à nouveaux.

5 Verser la préparation des unes moules à manqué beurré.

6 Eplucher les pomme et les couper en 8 quartiers.

Disposer les morceaux de pommes sur la pate du gâteau et parsemer des petites de chocolat.

7 Enfourner pour 30à 40 min à 180

8 vérifier la cuisson en plantant le pointe du couteau, l'orsqu' -elle ressort sécher c'est cuit.

9 Démouler le gâteau et le laisser refroidir sur une grille.

