














Petits Moelleux aux Pommes

Les ingrédients

			
100g de sucre	100g de farine	2 œufs	1/2 sachet
			
1 sachet	50g	3 pommes	

Les ustensiles

			
Un saladier	Un couteau	Un économe	
			
Une balance	Un évideur	Une cuillère bois	Un moule

Les étapes

1		Sortir le beurre du frigo et le laisser à température ambiante.
2		Préchauffer le four à 190°.
3		Éplucher les pommes.
4		Couper les pommes en morceaux.
5		Mélanger les œufs et le sucre.
6		Ajouter le beurre mou coupé en dé et mélanger.
7		Incorporer farine et levure. Bien mélanger.
8		Ajouter les pommes et remuer délicatement.
9		Verser dans le moule et faire cuire environ 20 min au four à 190°.

