

Gâteau invisible



Ingredients:

- 2 pommes
- 2 œufs
- 70 g de sucre
- 100 ml de lait
- 20 g de beurre fondu
- 80 g de farine
- Amandes effilées

Instructions:

- Préchauffer le four à 170 °C
- Couper les pommes en tranches très fines et tremper les tranches dans un peu d'eau citronnée pour éviter qu'elles brunissent.
- Battre les œufs et le sucre. Ajouter le lait et le beurre fondu, puis mélanger.
- Tamiser la farine dans le mélange liquide.
- Ajouter les pommes tranchées dans le mélange et en utilisant une spatule
- Dans un moule verser les pommes recouvertes du mélange et cuire 40 minutes.
- Couvrir ensuite de papier d'aluminium et cuire à nouveau, 10 minutes.
- Retirer du four et laisser refroidir.

