



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

MOELLEUX AUX POMMES

**Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes
nous régalent !**





MOELLEUX AUX POMMES



6 PERSONNES



15 MIN.



30 MIN.

INGRÉDIENTS

- 150 g de farine
- 3 c. à s. d'huile neutre
- 150 g de sucre
- 1 paquet de levure chimique
- 2 œufs
- 3 c. à s. de lait
- 3 pommes épluchées et coupées en cubes

Mélangez tous les ingrédients, en commençant par la farine, le sucre et la levure. Ajoutez ensuite les œufs, le lait et l'huile.

Quand la pâte est bien homogène, ajoutez les pommes coupées puis mélangez à nouveau pour répartir les pommes dans la pâte.

Beurrez un moule à manqué et versez la préparation dedans.
Faites cuire au four à 210°C pendant 20 à 30 min.

Vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau dedans, elle doit ressortir sèche.