

# Gâteau aux pommes de Lola

## Ingrédients :

- 130g de beurre, ramolli, et un peu pour le moule
- 4 pommes ou autres fruits (nous avons fait le mélange de quelques pommes et poires)
- 3 œufs
- 150g de sucre
- 200g de farine
- 1 c. à café de levure chimique (1/2 sachet)
- 1 pincée de sel
- Sucre glace, pour la finition (facultatif)

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule à manqué rond et réserver.
2. Eplucher les pommes, les couper en morceaux. Réserver.
3. Mélanger le beurre, les œufs, le sucre, la farine, la levure chimique et le sel.
4. Verser la pâte dans le moule préparé et étaler uniformément à l'aide de la spatule. Et disposer les morceaux de fruits sur la préparation.
5. Enfourner 30-40 minutes à 180°C, ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau plantée au centre du gâteau ressorte sèche. Laisser le gâteau dans le moule pendant 10 minutes environ avant de démouler sur un plat de service.

**Variante :** Ajouter des pépites de chocolat pour plus de gourmandise, c'est ce que nous avons fait 😊

**Bon appétit..**

