

# GÂTEAU AUX POMMES

Dimanche 07 Novembre 2021

*Une vieille recette de 2015, à mi-chemin entre le moelleux et l'invisible :*

**Gâteau aux pommes : 16 parts et 2 sp vert bleu violet ☐☐☐ par part**

*-500 g de pommes\**

*-4 petits suisses 0%\**

*-100 ml de lait écrémé\**

*-60 g de sucre en poudre*

*-2 œufs moyens\**

*-50 g de maïzena (fécule de maïs)*

*-1 petite cuillerée à café de cannelle en poudre*

*-quelques gouttes d'extrait de vanille*

*-1/2 sachet de levure alsacienne*

*Préchauffer le four 180° (th 6).*

*Éplucher les pommes et les détailler en fines tranches.*

*Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment et rajouter les petits suisses et le lait toujours en fouettant.*

*Rajouter la maïzena et la levure jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.*

*Rajouter la vanille et la cannelle et bien mélanger.*

*Tapisser le fond d'un moule en silicone avec les tranches de pommes.*

*Verser la pâte par-dessus.*

*Enfourner 40 minutes.*

*Sortir le gâteau du four, le laisser refroidir puis le démouler.*

*À conserver au frais*



*Je prends en général des pommes reinettes du Canada et vous pouvez remplacer les petits suisses par du skyr 0%.*

*Si vous remplacez le sucre par du sucralose (sugarly en poudre), comptez 1 sp vert bleu violet□□□*

*Avis personnel, il est meilleur 24 h après.*

*Pour une pause gouter : rooibos sans sucre (0 sp) -2 parts de gâteau aux pommes (4 sp)*

*Très bon dimanche*

**Lilou3158 : blog cuisine contrôlée by lilou light.fr**

**Tous droits réservés**