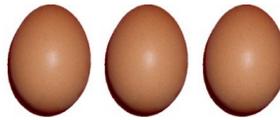


# GATEAU AUX POMMES ET AU MIEL

## Ingrédients :



2  
cuillères  
à soupe



170  
grammes



100 grammes



140 grammes  
et un peu  
pour le  
moule

## Ustensiles :



Peler et épépiner les pommes. Les couper en morceaux pas trop petits. Les mettre dans un saladier et les mélanger avec le miel.

Dans l'autre saladier, faire fondre le beurre et le mélanger avec le sucre roux.

Ajouter les œufs un à un en mélangeant bien à chaque fois.

Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger.

Verser les pommes et le miel dans la pâte. Mélanger de façon homogène.

Beurrez le moule à manqué et verser la préparation dedans.

Mettre au four 40 minutes environ à 180°C.