

GATEAU COCO - POMME

INGREDIENTS (pour 16 personnes)

1 pomme
50 g sucre
50 g beurre
100 g farine
1 sachet de levure
100 g coco rapée
2 œufs
20 cl lait
sucre brun
sel

PREPARATION

Etape 1 :

Travailler le beurre et le sucre.

Ajouter la farine, le sachet de levure, une pincée de sel et le lait.

Incorporer les œufs et la coco rapée.

Etape 2 :

Verser dans un moule préalablement beurré.

Sur le dessus disposer les pommes en tranches et saupoudrez de sucre brun.

Etape 3 :

Mettez au four à 180° pendant 30 minutes environ.

