

Gâteau Aux Pommes (Sans Œufs)- 20 mn – Cuisson : 40 mn

Ingrédients

- 1 yaourt nature soja ou 1 petit verre de lait végétal (*soja, amande, riz etc*)
- 150 ml d'huile de tournesol ou de beurre sans lait
- 200 g de farine
- 150 g de sucre roux non raffiné
- 2 pommes
- 65 g d'amande en poudre
- Essence vanille,
- $\frac{1}{4}$ de levure chimique (facultatif)

Préparation

- Dans un saladier mélanger le sucre et le beurre (ou l'huile)
- Quand tout est bien fondu, ajouter la farine (*+ la levure facultatif*)
- Ajouter soit le yaourt nature fait maison ou le lait de soja progressivement
- Une fois la pâte mouillée, bien mélanger
- Ajouter l'amande en poudre et mélanger le tout
- Ajouter les pommes coupées préalablement avec l'essence vanille
- Beurrer et fariner le moule et verser-y la pâte
- Mettre au four à 190° pendant 40 mn *environ*

Astuce

Il est possible de mettre des pommes au fond du moule (caramélisées ou non). La même recette peut être utilisée pour faire un gâteau aux pruneaux, raisins, poires ou autre