

# MOELLEUX AUX POMMES BIS

Le moelleux aux pommes est un gâteau simple et délicieux qui est parfait pour

## Ingrédients:

- \* 4 pommes (environ 500 g)
- \* 100 g de beurre mou
- \* 100 g de sucre
- \* 3 œufs
- \* 100 g de farine
- \* 1 sachet de levure chimique
- \* 1 pincée de sel
- \* 1 cuillère à café de cannelle moulue

## Préparation:

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
2. Pelez, épépinez et coupez les pommes en dés.
3. Dans un saladier, battez le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.
4. Ajoutez les œufs un par un, en fouettant bien après chaque ajout.
5. Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le sel et la cannelle.
6. Incorporez le mélange de farine au mélange au beurre, en alternant avec les dés de pommes.
7. Versez la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné.
8. Enfournez pendant 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
9. Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.

**Les conseils de nina:** Le moelleux aux pommes est un dessert qui se déguste le jour même. Il peut également être conservé au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours.