

Ce gâteau est très simple à réaliser et super moelleux,un délice!!!

INGREDIENTS POUR 8 PERSONNES:

\*2 grosses pommes

\*30 g de beurre fondu demi sel

\*2 pots de yaourt nature de 125 g

\*2 pots de yaourt de sucre

\*1 sachet de sucre vanillé

\*1,5 pots de yaourt de farine

\*1,5 pot de maïzena

\*1 sachet de levure

\*2 œufs

\*raisins secs macérés 1h dans du rhum

\*1 cs de rhum

PREPARATION:

Epluchez les pommes et les couper en fines lamelles.Faire fondre le beurre. Préchauffez le four à 180°C.Dans un saladier, battre les yaourts, les oeufs, le sucre et le sucre vanillé.Tamiser la farine et la levure au-dessus de la préparation.Ajouter les tranches de pommes,le beurre fondu,le rhum et les raisins secs.



Versez la pâte dans le moule beurré ou en silicone.



Laissez cuire pendant 45 à 50 minutes selon le four.



Bonne journée!!!