Mon gâteau aux pommes préféré

- 180g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 150g de sucre roux
- 3 œufs
- 150g de beurre
- 2 pommes sucrées (type Pink Lady)
- 2 pommes Granny Smith

Préchauffez votre four à 180°.

Commencez par éplucher, évider et couper les pommes en assez gros morceaux, ou en fines lamelles selon votre goût.

Dans un bol, battez légèrement les œufs.

Dans un saladier, tamisez la farine et la levure, puis ajoutez le sucre roux. Formez un puits et ajoutez les œufs et le beurre fondu.

Mélangez jusqu'à obtention d'une préparation lisse.

Beurrez et farinez un moule (à fond amovible si possible, c'est plus pratique pour le démoulage), versez-y les 3/4 des pommes puis la pâte et enfin le reste des pommes afin qu'elles restent à la surface du gâteau.

Saupoudrez ensuite un peu de sucre en poudre et enfournez pendant une heure.

 Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.