*Recette des petits pommés*

Ingrédients pour 12 gâteaux :

* 90 gr de farine
* 1 cuillerée à café de levure
* 90 gr de sucre
* 5 à 6 cl d’huile
* 2 œufs
* 1 pomme épluchée
* Préchauffer le four thermostat 7 ou 225°
* Mélanger tous les ingrédients dans l’ordre
* Verser la pâte dans des moules à muffins beurrer si ce n’est pas des moules en silicone
* Eplucher la pomme et enlever les pépins,
* Couper la pomme en lamelle
* Déposer une lamelle sur chaque gâteau
* Cuire pendant 10 à 15 min (tout dépend des fours)
* Planter la lame d’un couteau dans un gâteau, la lame doit sortir propre pour confirmer la cuisson.

La Maison des familles vous souhaite bon appétit