Gâteau aux pommes & sucre vanillé

Ingrédients :

- 4 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 170 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 30 g d'huile neutre
- 50 g de lait
- 550 g de pommes pelées en morceaux (environ 5) de type Golden, Reine des reinettes, Pink Lady
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Dans le bol du robot, placez les œufs, le sucre, la farine, la levure et le lait.

Mélangez 30 secondes à vitesse 5.

Beurrez le moule puis répartissez-y les pommes.

Versez dessus le mélange précédent.

Enfournez pour 40 minutes, jusqu'à ce que la surface du gâteau soit bien dorée.

A la sortie du four, saupoudrez de sucre vanillé et laissez refroidir avant de déguster.