

Gâteau pommes citron thermomix

Ingrédients

- 200 g de sucre semoule
- 4 gros oeufs entiers
- 125 g de farine
- une pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 1 gobelet d'huile
- le zest râpé d'un citron et son jus
- 5 pommes épluchées et coupées en dés



Préparation

Introduire dans le bol, le sucre, les oeufs, la farine, le sel, le sachet de levure, l'huile, le jus de citron et le zeste râpé. Mixer 2mm vitesse 4.

Beurrer un moule à manquer de 26cm de diamètre sans le fariner et le garnir des pommes.

Verser la préparation sur les pommes.

Mettre au four 35mm, thermostat 7 (220°).

Démouler à la sortie du four et saupoudrer de sucre glace.