

Gâteau aux pommes à la farine complète

environ 14 pièces  simple  jusqu'à 40 Min.



Ingrédients:

Moule démontable (Ø 26 cm):

Masse battue:

120 g de beurre ramolli
120 g de sucre glace
1 sachet de Sucre Vanilliné Dr. Oetker
1 sachet de Finesse Zeste de citron râpé Dr. Oetker
1 prise de cannelle en poudre
1 prise de sel
3 œufs
180 g de farine de blé complet
2 CC de Poudre à lever Dr. Oetker

Garniture:

420 g de pommes épluchées coupées en quatre
125 ml de jus de pommes de sucre
de Nappage brillant Dr. Oetker

1 Préliminaires:

Graisser et fariner un moule démontable (Ø26 cm).

Préchauffer le four:

Four électrique: environ 190 °C

Four à chaleur tournante: environ 170 °C

2 Masse battue:

Pour la pâte, battre en crème au batteur électrique le beurre, le sucre glace, le sucre vanilliné, l'arôme Finesse, la cannelle et le sel. Incorporer les œufs un à un. Incorporer en dernier la farine mélangée à la poudre à lever. Verser la masse dans le moule démontable (Ø26 cm) graissé et fariné et lisser le tout.

3 Garniture:

Inciser plusieurs fois les pommes dans la longueur et les répartir sur la masse.



Dr. Oetker AG/SA

Cuire pendant env. 30 minutes à mihauteur du four préchauffé.

Four électrique: environ 190 °C
Four à chaleur tournante: environ 170 °C
Hauteur: mi-hauteur
Temps de cuisson: environ 30 Minutes

Porter à ébullition le jus de pomme, le sucre et le Fruitclair. Retirer du feu et laisser refroidir un instant. Badigeonner le gâteau de nappage.

Conseils

- Remplacer à volonté la farine complète par de la farine d'épeautre.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53