

RECETTE GATEAU AUX POMMES

Ingrédients :

1 yaourt
2 pots de sucre
3 pots de farine
1/2 pot d'huile
2 oeufs
1/2 levure
2 pommes

Ustensiles :

1 saladier
1 fouet
1 bol
1 cuillère
1 couteau + 1 économe
1 assiette



Etapes :

- Vider le Yaourt dans le saladier
- Ajouter le sucre et la levure, bien mélanger
- Ajouter l'huile, mélanger
- Ajouter les oeufs, l'un après l'autre en mélangeant à chaque fois
- Ajouter la farine petit à petit en mélangeant tout le temps
- Peler et couper les pommes en petits morceaux
- Les ajouter à la pâte, mélanger
- Beurrer un moule puis verser la pâte
- Cuisson 30 à 40 min à 180°

RECETTE GATEAU AUX NOISETTES

Ingrédients :

125 g de sucre
100 g de beurre
150 g de farine
125 g de noisette en poudre
4 oeufs
1 sachet de levure

Ustensiles :

1 saladier
1 grande cuillère
1 bol + 1 petit saladier
1 couteau
1 verre doseur
1 fouet électrique



Etapes :

- Couper le beurre mou en petits morceaux dans le grand saladier
- Ajouter le sucre, bien mélanger
- Ajouter les noisettes et la levure, mélanger
- Ajouter les jaunes d'oeufs, l'un après l'autre en mélangeant à chaque fois, garder les blancs d'oeufs dans le petit saladier
- Ajouter la farine petit à petit en mélangeant tout le temps
- Monter les blancs d'oeufs en neige dans le petit saladier à l'aide du fouet électrique
- Ajouter les blancs montés en neige, petit à petit et délicatement dans la pâte du grand saladier en mélangeant doucement.
- Beurrer le moule et y verser la pâte
- Cuisson 40 min à 180°