



Le meilleur pour votre famille

Moelleux aux pommes (50 recettes en famille)

TM 31



Temps total: 50 min

Préparation: 5 min

Temps de cuisson: 45 min



8 portion/s



Ingrédients

LA PATE

100 g de farine

1 sachet de levure chimique

70 g de sucre en poudre

45 g de lait

40 g de beurre

1 oeuf

1 pincée de sel

4 pommes acidulées

LA CREME

70 g de beurre

100 g de sucre en poudre

1 oeuf

Préparation

1. Préchauffer votre four à 200° et beurrer votre moule.

Mettre tous les ingrédients nécessaires à la pate dans le bol SAUF les pommes et mixer **10 sec / vitesse 4**.

Peler vos pommes, les couper en morceaux et les ajouter au mélange. Régler **1 min / vitesse 2**. Verser dans un moule à manqué ou de petits moules individuels et enfourner 20 minutes (15 minutes seulement si vous avez choisi des petits moules).

Pendant la cuisson, rincer votre bol. Y mettre le beurre et le sucre destinés à la creme. Chauffer 5 minutes / 70 ° / vitesse 2. A la sonnerie, laisser tiédir 10 minutes.

Ajouter ensuite l'oeuf et mixer 30 sec / vitesse 4. Verser cette creme sur le gateau à la fin des 20 premières minutes de cuisson puis renfourner 20 minutes à la même température. Servir tiède ou froid.

Commentaires & Conseils

Source: espace-recettes.fr

Auteur: oOoO-MeLaNiE-OoOo

Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.

