

# Invisible aux pommes

Temps de préparation : 6 min  
Temps de cuisson : 40 min

## Ingrédients pour le moule ROSACE Flexipan®

- 5 pomme(s) à cuire
- 50 g de sucre semoule
- 70 g de farine T55
- 1 sachet(s) de levure chimique
- 10 g de sucre vanillé maison
- 2 œufs entiers
- 100 g de lait entier
- 20 g d'huile de pépins de raisin
- 2 bouchons de rhum ambré



Recette pour votre  
**Cook'in**  
Guy  
Demarle  
**i-Cook'in®**

## Préparation

Peler et ôter le trognon des pommes. Couper en 4.

Hacher gros 20 secondes - vitesse 4.

Ajouter dans l'ordre, le sucre, la farine, la levure, le sucre vanillé maison, les œufs, le lait, l'huile et le rhum.

Mélanger 20 secondes - vitesse 4, aidez- vous de la spatule.

Verser l'appareil dans le moule ROSACE posé sur la plaque alu perforée.

Enfourner pendant 40 à 45 minutes à 180°C (selon four).

Laisser refroidir environ 10 minutes avant de démouler.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Pommes en 4	20 sec		4	
	Sucre, farine, levure, sucre vanillé, œufs, lait, huile, rhum	20 sec		4	

## Ma touche perso :

Encore plus gourmand accompagné de son CBS tiède, recette de Nadège sur le robot ou sur son blog La petite cuisine de Nadège.

**Autour de ma table** <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)