

Gâteau aux pommes à la Aduis



Il faut absolument
que tu essaies ce
gâteau à la pomme !

Quel travail fais-tu en premier ? Numérote correctement les différents paragraphes et recopie correctement la recette dans ton cahier !

- Puis tu mets la pâte dans une plaque beurrée et tu mets dans le **four**. Laisse ton gâteau env. 1 heure à 190 °C dans le four. Puis il est prêt à être dégusté.
- Bon appétit !

- D'abord tu **épluches** les **pommes**, tu les divises en 4 et tu ôtes les pépins.
- Puis tu coupes les quartiers de pommes en petits morceaux, tu les mets dans un saladier et tu arroses avec le **jus du citron**, afin qu'ils ne brunissent pas.

- Puis tu rajoutes la **farine** et la **levure chimique** et tu mélanges à nouveau avec le batteur électrique. La dernière étape est de rajouter les **morceaux de pommes** et les **raisins secs** que tu **mélanges** à la pâte.

- Dès que tu as terminé de couper les pommes, tu coupes le **beurre** en petits morceaux, et tu le mets dans un autre saladier avec le **sucré** et tu **mélanges** avec un batteur électrique pour rendre le mélange **mousseux**. Puis tu rajoutes les oeufs et tu mélanges une nouvelle fois.

- **Il te faut** : 1 kg pommes, jus de 1 citron, 250 g beurre, 250 g sucre, 4 oeufs, quelques raisins secs, 400 g farine et 1 cuil; à café de levure chimique

