



# INVISIBLE AUX POMMES

## Ingrédients

*Pour 1 gâteau*

5 pommes

2 oeufs

20g de beurre fondu

80g de sucre complet

70g de farine

1 sachet de levure

1 càc d'extrait de vanille

## Étapes

- 1.** Pelez les pommes et coupez-les en fines tranches à la mandoline.
- 2.** Dans un bol mélangez les oeufs et les sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez le beurre fondu, la vanille, la farine et la levure.
- 3.** Ajoutez les tranches de pommes délicatement au mélange afin de ne pas les casser.
- 4.** Tapissez votre moule de papier cuisson et versez la préparation par dessus.
- 5.** Enfournez dans un four chaud à 200°C pendant 40 minutes.