

 RECETTE SUCREE	 UN SALADIER	 UNE CUIILLIERE À SOUPE	 UN MOULE	 UN FOUR	POUR 4
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

# LE GÂTEAU 5-4-3-2-1

 <p>5 CUIILLÈRES À SOUPE DE FARINE</p>		 <p>4 CUIILLÈRES À SOUPE DE SUCRE</p>	
 <p>3 CUIILLÈRES À SOUPE DE LAIT</p>		 <p>2 CUIILLÈRES À SOUPE D' HUILE</p>	
 1 OEUUF	 1 SACHET DE LEVURE.	 1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ.	 2 POMMES
<p>POUR LE NAPPAGE:</p>  1 OEUUF		 3 CUIILLÈRES À SOUPE DE SUCRE	
 3 CUIILLÈRES À SOUPE DE BEURRE			





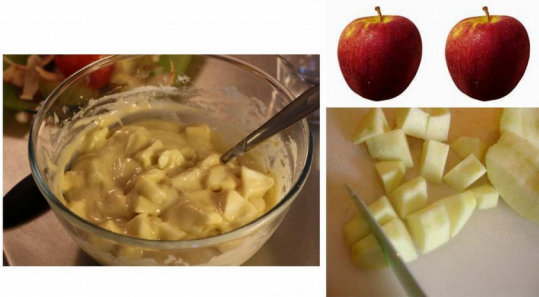
1. Mélanger l'œuf et le sucre.



2. Ajouter la farine et le lait.



3. Ajouter l'huile, la levure et le sucre vanillé.



4. Ajouter les pommes coupées.



5. Beurrer le moule, verser la pâte et faire cuire 20 mn dans un four préchauffé à 180°.


Pendant la cuisson, préparation du nappage:



6. Faire fondre le beurre.



7. Ajouter l'œuf et le sucre.



8. Verser le nappage sur le gâteau et faire cuire dans le four pendant 15 minutes.