

## ● ● MILOPITA OU GÂTEAU AUX POMMES - Europe, Grèce

### Ingrédients



- 150 g de **sucre**
- 3 **œufs**
- 150 g de **farine**
- 1/2 sachet de **levure chimique**
- 1 verre d'**huile**
- 3 cuillères à soupe rases de **raisins secs**
- 3 petites ou 2 grosses **pommes**
- Un petit morceau de **beurre** pour le moule
- Une cuillère à café rase de **cannelle**
- Du **sucre glace** pour la dégustation

### Matériel



- Un saladier
- Un verre doseur
- Une cuillère à soupe
- Un moule à gâteaux
- Un bol
- Un fouet ou une fourchette
- Une spatule en bois pour mélanger



### Préparation

- 1/ Préchauffer le four th.7 ou à 200° C.
  - 2/ Casser les œufs dans le saladier, les battre.
  - 3/ Ajouter le sucre, la farine, la levure, l'huile et la cannelle. Bien mélanger avec la spatule.
  - 4/ Mettre un peu de farine dans une assiette creuse. Y verser les raisins secs. Mélanger pour les fariner.
  - 5/ Mettre les raisins dans le saladier et les mélanger avec les autres ingrédients.
  - 6/ Éplucher les pommes et les couper en dés.
  - 7/ Les mélanger à la préparation dans le saladier.
  - 8/ Beurrer le moule et y verser le mélange.
  - 9/ Mettre au four pendant une heure.
- Le démouler pour le déguster chaud ou froid en le recouvrant de sucre glace.