GÂTEAU AUX POMMES ONCTUEUX

Ingrédients:

300 g de farine
200 g de sucre blanc
4 oeufs
un sachet de levure en poudre pour les desserts
4 pommes golden, une écorce râpée de citron
30 ml de jus de citron et deux cuillères de sucre
Zeste de citron
Huile de tournesol

Préparation :

1. Dans un robot de cuisine montez les œufs avec le sucre au moins pendant dix minutes pour que tout soit volumineux.
2. Pelez et râpez une pomme et coupez en tranches fines les autres pommes puis baignez-les avec le jus de citron (et les deux cuillères de sucre) pour qu'elles ne noircissent pas.
3. Dans les œufs bien montés ajoutez une cuillère à café d'huile, la pomme râpée,
4. ensuite rajoutez la farine, vous pouvez faire moitié maïzena, moitié farine pour un gâteau plus moelleux.
5. Tamisée avec la levure et du zeste de citron, la pâte est prête.
6. Versez-la dans une moule à tarte (préférablement une moule de 24 cm) et saupoudrez-la avec des tranches de pomme et ajoutez,
7. par dessus un peu de zeste de citron et le sucre de canne, ce dernier
8. sert à faire dorer les pommes à la surface, mettez donc une pincée par-ci par-là.
9. Mettez au four pendant 40-45 minutes (le four préchauffé

à 180 degrés).