

Ingrediënten

- 125 g de farine
- 75 g de lait écrémé
- 3 oeufs
- 150 g de sucre
- 60 g d'huile
- 4 pommes
- 1 sachet de levure
- Un peu de rhum (facultatif)
- Zeste d'un citron
- Cannelle en poudre pour décorer



Recept

Mettez les oeufs et le sucre, dans le bol du Thermomix, puis mixez 15 secondes à la vitesse 8. Ensuite ajoutez la farine et la levure, mixez encore 1 minute à la vitesse 6.

Ajoutez le lait et l'huile dans le bol, puis mixez à nouveau 10 secondes à la vitesse 6.

Ajoutez le rhum, le citron et mixez encore pendant 10 secondes à la vitesse 6.

Versez ensuite la préparation dans un grand plat à gratin.

Epluchez puis coupez les pommes en morceaux et disposez sur la préparation, ensuite faites cuire au four préchauffé à 180° pendant 45 à 50 minutes.

Laissez refroidir le gâteau moelleux aux pommes au Thermomix puis saupoudrez de cannelle avant de servir.

Bron



<https://www.platetreccette.fr/gateau-moelleux-pommes-au-thermomix>

Info Martine Lycke 23/12/2019

2 eieren
150 g suiker
15 sec / snelheid 6

125 g bloem
15 g bakpoeder
1 minuut / snelheid 6

75 g halfvolle melk
60 g zonnebloemolie
10 sec / snelheid 6

2 el calvados
½ koffielepel citroensuiker (Dr Oetker)
10 sec / snelheid 6

Oven: 180°C – 40 minuten
Daarna 2el aardbeienconfituur 30 sec opwarmen in microgolf
En over taart smeren
Laten afkoelen

Poedersuiker bij opdienen erop doen

Fotos

