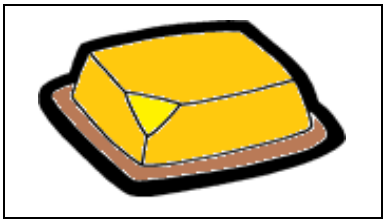
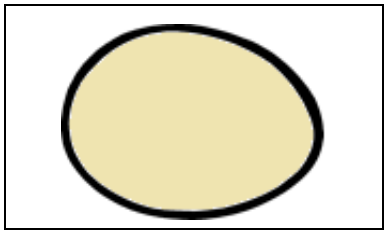
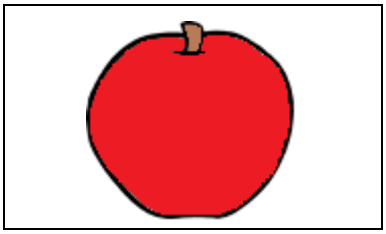
A IMPRIMER SUR DES FEUILLES DE COULEURS DIFFERENTES

Le gâteau aux pommes
de Tatie Rosette
125 g de farine
125 g de beurre demi-sel
125 g de sucre
3 œufs frais
3 belles pommes
1 sachet de levure
1. Faire fondre le beurre
2. Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet ou une fourchette.
3. Ajouter les deux œufs au mélange.
4. Ajouter doucement la farine et la moitié levure.
5. Incorporer doucement les pommes en petits morceaux, les ranger à la pâte à gâteau
6. Peser et couper les pommes en petits morceaux.
7. Verser le tout dans un moule beurré.
8. Faire cuire à 180 °C pendant 40 min.

FARINE

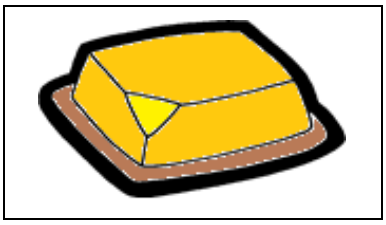


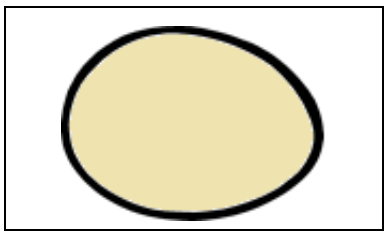


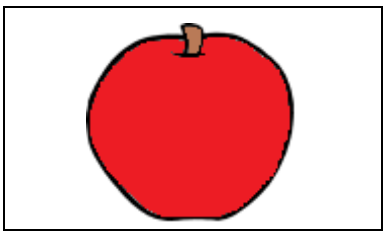


Le gâteau aux pommes
de Tatie Rosette
125 g de farine
125 g de beurre demi-sel
125 g de sucre
3 œufs frais
3 belles pommes
1 sachet de levure
1. Faire fondre le beurre
2. Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet ou une fourchette.
3. Ajouter les deux œufs au mélange.
4. Ajouter doucement la farine et la moitié levure.
5. Incorporer doucement les pommes en petits morceaux, les ranger à la pâte à gâteau
6. Peser et couper les pommes en petits morceaux.
7. Verser le tout dans un moule beurré.
8. Faire cuire à 180 °C pendant 40 min.

FARINE

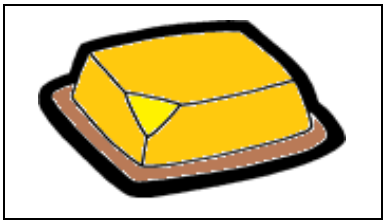


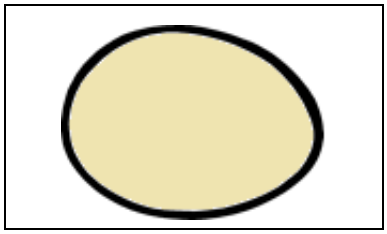


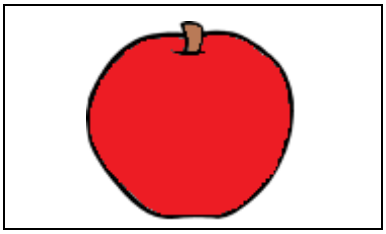


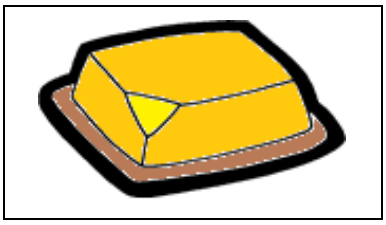
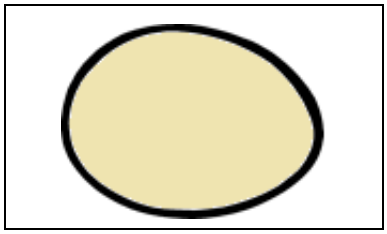
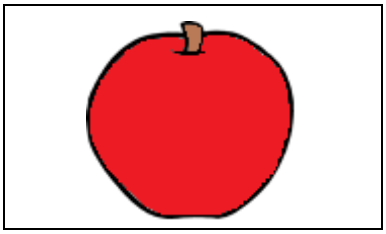
Le gâteau aux pommes
de Tatie Rosette
125 g de farine
125 g de beurre demi-sel
125 g de sucre
3 œufs frais
3 belles pommes
1 sachet de levure
1. Faire fondre le beurre
2. Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet ou une fourchette.
3. Ajouter les deux œufs au mélange.
4. Ajouter doucement la farine et la moitié levure.
5. Incorporer doucement les pommes en petits morceaux, les ranger à la pâte à gâteau
6. Peser et couper les pommes en petits morceaux.
7. Verser le tout dans un moule beurré.
8. Faire cuire à 180 °C pendant 40 min.

FARINE







Le gâteau aux pommes
de Tatie Rosette
125 g de farine
125 g de beurre demi-sel
125 g de sucre
3 œufs frais
3 belles pommes
1 sachet de levure
1. Faire fondre le beurre
2. Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet ou une fourchette.
3. Ajouter les deux œufs au mélange.
4. Ajouter doucement la farine et la moitié levure.
5. Incorporer doucement les pommes en petits morceaux, les ranger à la pâte à gâteau
6. Peser et couper les pommes en petits morceaux.
7. Verser le tout dans un moule beurré.
8. Faire cuire à 180 °C pendant 40 min.

FARINE