Gâteau Moelleux aux Pommes Ultra Facile

Pour 6/8 personnes :

- **3 ou 4 pommes (type Golden)**
- **125 g de farine**
- **120 g de sucre**
- **100 g (ou 10 cl) d'huile de tournesol ou colza ou arachide**
- **3 œufs**
- **1 paquet de sucre vanillé**
- **1/2 paquet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
2. Éplucher puis couper en petits cubes les pommes. Réserver.
3. Dans un saladier, ajouter et mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène.
4. Incorporer les cubes de pommes.
5. Verser la pâte dans un moule généreusement beurré.
6. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Ce gâteau, ultra rapide à réaliser, se conservera à merveille dans une boîte hermétique placée au frais. Moelleux, goûteux et léger, il se dévorera en un éclair ! Bref, la recette de dernière minute à varier en fonction des fruits de saison !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !