



Gâteau Triskell au cidre et aux pommes



Coût : €€

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 40 mn

Difficulté : ✓

Ingédients 6/8 personnes :

- 250 gr de farine à gâteaux
- 125 gr de beurre
- 125 gr de sucre
- 15 cl de cidre fermier
- 2 œufs
- 2 pommes
- 1 c à café de bicarbonate
- 1 c à café de muscade

Préparation :

Allumez le four à 180°. Travaillez le sucre avec le beurre ramolli - Ajoutez les oeufs l'un après l'autre en mélangeant pour obtenir une pâte homogène.

Ajoutez 125 gr de farine, le bicarbonate et la muscade.

Versez dans la pâte le cidre, bien remuer pour obtenir un mélange mousseux,

Epluchez et coupez les pommes en petits morceaux, les incorporer dans la pâte

Faire cuire 40 minutes environ... à dégustez avec une bolée de cidre bien frais,

ben oui il faut bien finir la bouteille !