**Moelleux aux pommes**

Voici une recette simplissime de gâteau aux pommes dans lequel la pâte et les fines tranches de pommes se mêlent si bien qu’on ne peut presque plus les différencier. Lors de la cuisson, les pommes deviennent tellement tendres que l’ensemble devient délicieusement moelleux.

Pour 8 à 12 parts

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

Facile

2 œufs

150 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

30 g de margarine végétale, fondue + 1 càs

75 g de DreamTM Almond-Hazelnut-Rice + Calcium & Vitamins

150 g de farine

1 sachet de poudre à lever

60 g de poudre d’amandes

1 kg de pommes (Boskoop, Jonagold, Elstar,...), épluchées, trognons ôtés

Garniture :

2 càs de gelée de pommes

2 càs d’eau

1. A l’aide d’un robot de cuisine, faites blanchir les œufs avec les sucres. Ajoutez ensuite la margarine fondue et la boisson végétale. Réservez. Mélangez les ingrédients secs : la farine, la poudre à lever et la poudre d’amandes. Ajoutez les ingrédients secs au mélange liquide.
2. Préchauffez le four à 180 °C. Coupez les pommes en fines tranches. Ajoutez-les à la pâte.
3. Versez le mélange dans un moule rectangulaire (29 cm x 4 cm) enduit de margarine. Faites cuire pendant 35 minutes. Faites chauffer la gelée avec l’eau. Badigeonnez ce mélange à l’aide d’un pinceau sur la surface du gâteau.