



GÂTEAU ANNA (Tendre biscuit aux pommes et poires)

Ingrédients

200 g de sucre en poudre (150 g si moins sucré)
200 g de farine
4 oeufs
60 g de beurre
1 paquet de levure
1 pincée de sel
4 pommes ou poires ou 2 de chaque

Préparation

- ✓ Battre ensemble la farine, la levure, le sucre et les œufs entiers dans un saladier
- ✓ Ajouter le sel, l'eau (2 cs) pour obtenir une pâte grossière
- ✓ Faire fondre le beurre et l'incorporer à la pâte
- ✓ Couper les fruits pelés en quartiers assez fins
- ✓ Verser la moitié de la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné
- ✓ Ajouter les lamelles de fruits en forme de rosace par exemple (ne pas hésiter à les enfoncer un peu)
- ✓ Puis ajouter le reste de la pâte et éventuellement les restes des fruits
- ✓ Cuire à four préchauffé sur 5-6 (165 degrés) suivant le four pendant 20 à 25 minutes
- ✓ Régalez-vous !

Elisabeth et sa brigade