

RUSTIQUE AUX POMMES

Par acheyleylifestyle.fr



Ingredients

- 160 g de farine
- 4 œufs
- 1 yaourt
- 70 g d'huile
- 20 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pomme et 1 poire
- 2 C.c d'extrait de vanille

NOMBRE DE PERSONNE:

8

TEMPS

DURÉE TOTAL: 55 MIN

- Préparation: 15 min
- Cuisson: 40 min

Instructions

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélanger les œufs et le yaourt ensemble
3. Ajouter l'huile, le sucre, et l'extrait de vanille
4. Une fois que la pâte est bien mélangée, incorporer la farine et la levure
5. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène
6. Couper la pomme et la poire en petits dés et les incorporer à la préparation.
7. Verser la pâte dans un moule à cake beurré et enfourner 40 minutes
8. Bon appétit !