

# GÂTEAU AUX POMMES ET AMARETTI

## DESSERT



### INGRÉDIENTS

- 120g de Farine
- 130g d'Amaretti moelleux (Réf: 752)
- 160g de Sucre
- 3 Oeufs
- 180g de Beurre
- 1 sachet de Levure
- 1kg de Pommes



8 personnes



60min



1,3€ / PER



Facile

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C
2. Mixer les amaretti
3. Mélanger au mixer les amaretti broyés, la farine, le sucre, la levure et le beurre
4. Rajouter 3 oeufs et les mixer
5. Eplucher les pommes et les couper en rondelles assez fines
6. Etaler la pâte dans le moule préalablement beurré
7. Insérer les quartiers de pommes
8. Faire cuire pendant 45 minutes