

Gâteau aux pommes à la poêle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 80 g šecera
- 100 ml mlijeka
- 120 g brašna
- 1 prstohvatsoli
- 1/2 kašičice praška za pecivo
- 2 kašike ulja
- 1 kašikameda
- 3-4 jabuke (oko 450 g očišćenih jabuka)
- malo limunovog soka

I još:

- malo ulja
- prah šećer (za posipanje)

Priprema

Gâteau aux pommes à la poêle ili torta od jabuka iz tiganja. Umutiti jaja i šećer. Dodati so, prosijano brašno i prašak za pecivo. Dodati ulje i mlijeko, pa sve sjediniti. Jabuke oguliti i narezati na kockice. Pokapati sa malo limunovog soka. Dodati med, pa sve sjediniti.

Tavu (oko 22 cm) zagrijati. Sipati malo ulja i puter. Kada se puter otopi, sipati smjesu. Poklopiti i peći na

laganoj vatri nekih 15 minuta. Okrenuti na drugu stranu, pomocu tanjira, pa peci još 8-10 minuta.

Pecenu tortu izruciti, prohladiti...

...posuti prah šecerom, pa poslužiti!

Savet

Najbolje poslužiti toplo, uz sladoled od vanilije.