

# **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** kašice praška za pecivo
- **2** kašike ulja
- **1** kašik meda
- **3-4** jabuke (oko 450 g ociščenih jabuka)
- malolimunovog soka

### **I još:**

- **maloulja**
- prah šecer (za posipanje)

## **Priprema**

Gâteau aux pommes à la poêle ili torta od jabuka iz tiganja. Umutiti jaja i šefer. 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 peci 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.