






Gâteau du mercredi

 Facile  55 minutes  4 personnes

Ingrédients :

2 pommes Golden	½ sachet de levure chimique
1 orange	1 pincée de sel
3 pots de petits suisses (150g)	
7 pots de farine (245g)	Pour la glace royale :
2 pots de poudre d'amande (70g)	2 blancs d'œufs
6 pots de sucre en poudre (300g)	200g de sucre glace
3 œufs	1 sachet de pralines roses
1,5 pot d'huile ISIO 4 BIO Stop Goutte (75g)	1 sachet de dragées



Réalisez cette recette avec vos enfants en utilisant des pots de petits suisses !

①

Préchauffez votre four à 150°C, Thermostat 5. **Lavez, épluchez** les pommes, **ôtez** le cœur, puis **coupez-les** en dés de 1cm. **Faites-les revenir** à feu moyen dans une poêle avec un **filet d'ISIO 4 BIO** jusqu'à ce qu'elles soient fondantes; **saupoudrez-les** de deux cuillères à soupe de sucre blanc, et **réservez** dès qu'elles sont colorées.

②

Dans un saladier, **versez** vos petits suisses, puis **ajoutez** dans l'ordre et en mélangeant bien à chaque étape : le sucre, les œufs, la farine, la levure, le sel, puis l'**huile ISIO 4 BIO**.

③

Ajoutez les pommes refroidies et le zeste d'une orange dans votre appareil, puis **versez** l'ensemble dans un moule à gâteau beurré. **Enfournez** à 150°C pendant 35 min.

④

Dans un bol, **réalisez** votre glace royale en **fouettant** les blancs d'œufs et le sucre glace.

⑤

Une fois votre gâteau démoulé et refroidi, **versez** la glace royale afin de le recouvrir, **parsemez** de dragées et pralines concassées, puis **réservez** au frais pendant environ 10 min.