

# DÉLICE AUX POMMES ET AU CACAO

## Ingrédients :

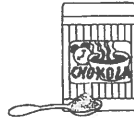
• **200 g** de sucre en poudre



• **200 g** de farine



• **100 g** de cacao non sucré



• **4** oeufs



• **300 g** de crème fraîche



• **3** pommes



• **1** sachet de levure



## Préparation :

1/ Dans un saladier, verser les œufs et le sucre puis mélanger.

2/ Ajouter le cacao et mélanger.

3/ Verser la farine avec la levure et mélanger.

4/ Ajouter la crème fraîche et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.




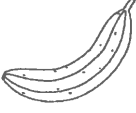

5/ Verser la préparation dans un moule huilé.

6/ Peler et épépiner les pommes, les couper en petits dés et les fariner. Les disposer sur la pâte.

7/ Faire cuire à four moyen (thermostat 6) pendant 40 minutes.

# LE GÂTEAU BAYA

## Ingrédients :

-  **1** pot de yaourt nature 
-  **3** pots de farine 
- **1/2** sachet de levure 
-  **2** pots de sucre 
- **3** œufs 
-  **1** pot d'huile 
- **1** banane 
-  **3** cuillérées à café de cannelle en poudre

## Préparation :

1/ Mélangez le yaourt, le sucre, l'huile, les œufs, la farine, la levure et la cannelle dans une terrine. Incorporez la banane coupée en rondelles.

2/ Versez dans un moule beurré. Enfournez 40 min à 200°C.