

Tarte aux pommes et à la cannelle

Préparation 30mn – difficulté facile
Cuisson au four 200° environ 40mn

Ingrédients

- 6 pommes environ
- 1 tasse de farine
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse d'huile
- 2 œufs
- de la cannelle en poudre

Les tasses sont des tasses à café ou thé.



Préparation

Mélangez la farine, le sucre, les œufs et l'huile.

Coupez les pommes en tranches et disposez les dans le fond du moule à tarte fariné.

Saupoudrez celles-ci de cannelle et de sucre.

Versez la pâte sur les pommes et enfournez.

<http://www.vasvoir.fr>