



Explo-délice

# Gâteau étoilé aux pommes



8 portions

## Ingrédients

- 125 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de sucre
- 125 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de yogourt à la vanille
- 2 œufs battus
- 60 ml ( $\frac{1}{4}$  de tasse) d'huile végétale ou canola
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 375 ml (1  $\frac{1}{2}$  tasse) de farine de blé entier
- 5 ml (1 c. à thé) de levure chimique (poudre à pâte)
- 10 ml (2 c. à thé) de piment de la Jamaïque (allspice)
- 1 grosse pomme coupée en morceaux (conserve la pelure)
- sucre à glacer



L'AIDE  
D'UN ADULTE  
EST REQUISE

## Étapes de la préparation



Dans un grand bol, mélange le sucre, le yogourt, les œufs, l'huile et la vanille. Dans un autre bol, mélange la farine, la levure chimique, les épices et les morceaux de pomme. Puis verse les ingrédients secs dans le premier bol, et mélange bien.



Huile un moule de 20 cm de diamètre. Verses-y la préparation. Fais cuire au four à 180 °C (350 °F) pendant 40 minutes (ou jusqu'à ce qu'un cure-dents en ressorte propre).



Décore ton gâteau! Une fois le gâteau refroidi, dépose une ou plusieurs étoiles taillées dans du papier sur le gâteau et saupoudre du sucre à glacer en te servant d'un petit tamis.