

Quatre quarts aux pommes ou poires

Ingrédients pour 6 enfants

- 3  pommes ou poires 
- 2  œufs
- 1  verre de farine 
- 1/2  tablette de beurre
- 4  cuillères à soupe
rases de sucre poudre 
- 1  sachet de levure
- 1  sachet de sucre vanillé
- Un peu de lait 
- 1  pincée de sel 

Matériel

2 jattes, 1 verre



1 fouet, 1 spatule



1 couteau et un épluche-légumes



1 moule à manqué



Préparation

1- dans un saladier, mélanger le beurre ramolli, le sucre et le sel à l'aide d'un fouet.



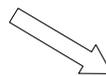
2- ajouter au mélange beurre/sucre, la farine et la levure en pluie pour éviter les grumeaux puis ajouter les œufs.



Ajouter un peu de lait si besoin.



3- Eplucher et couper les fruits en petits morceaux. Les mélanger à la pâte.



4-verser la préparation dans un moule manqué beurré, à l'aide d'une spatule.



3- enfourner : Four Th 7, 210°, environ 30 mn.

