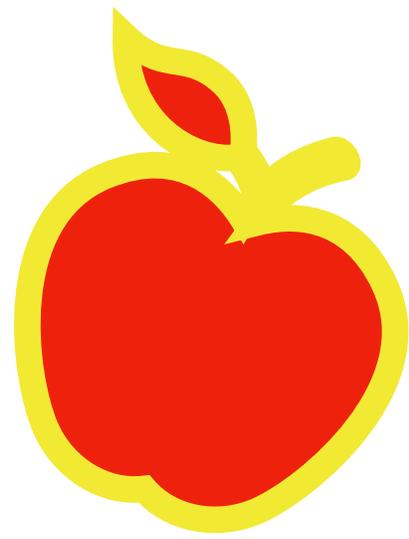


Pain aux pommes



Préparation 10 m.

Cuisson 1 h. 10

Portions 6

3 t. de pommes le coeur enlevé en cubes

1 t. de sucre

1 c. à table de vanille

2 oeufs

1 c. à table d'épices à tarte aux pommes

2 t. de farine

1 c. à table de poudre à pâte

1 bâtonnet (1/2 t.) de beurre

1 t. d'eau

Dans un bol mélanger les oeufs avec le bâtonnet de beurre, les épices et le sucre. Bien mélanger à la mixette. Ajouter les pommes et bien mélanger.

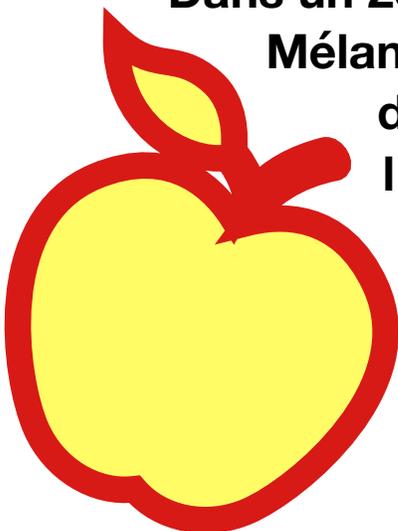
Dans un 2e bol mélanger la poudre à pâte et la farine.

Mélanger le contenu du 2^e bol avec le 1^{er}. Verser dans un moule à charnière.

Verser dans l'instant pot 1 tasse d'eau y ,placer le support sur lequel déposer le plat à charnière.

Cuire 1 h. 10 m. sur MANUAL/PRESSURE.

Dépressuriser rapidement.



Traduit de :

Instant Pot Cookbook : 777 Instant Pot Recipes. Delicious Meals to Enjoy With Your Family.

▪

