

wolf.sophie1982@gmail.com



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 4 pommes
- 100 g de raisins secs
- 1 c à soupe de poudre d'amandes
- 1 c à soupe de farine
- 1 c à soupe de sucre roux
- 1 c à soupe de cannelle
- 1 jaune d'eau

Préparation :

- Etalez votre pâte feuilletée sur une plaque.
 - Coupez vos pommes en fines tranches ou en petit dès.
- Puis mélangez à la main dans un saladier vos pommes, les raisins, la poudre d'amandes, la farine, le sucre roux et la cannelle.
- Etalez ce mélange de manière uniforme sur la pâte feuilletée.
 - Enroulez votre pâte dans le sens de la largeur.
 - Préchauffez votre four à 180°C.
 - Dorez avec un jaune d'œuf. Enfournez pendant 35 min à 180°C.

Astuce : Si vous le souhaitez, saupoudrez votre gâteau de sucre glace.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr