

# Mille feuilles de pommes

Temps de préparation : 20 mn / Temps de cuisson : 50 mn / Total : 1 h 10 mn

## Ingrédients pour 8 personnes :

- 30 g + 40 g de sucre roux
- 2 œufs
- 30 g + 30 g de beurre demi-sel
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 13 cl de lait
- 1 kg de pommes

Fouettez ensemble les œufs et 30 g de sucre roux jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez 30 g de beurre fondu, puis la farine, la levure et la cannelle. Délayez avec le lait.

Préchauffez le four à 180°C/ beurrer le moule et saupoudrez de sucre.

Lavez, épluchez coupez-les en quartiers et tranchez des tranches très fines avec un robot cela fera l'affaire ! Incorporez les pommes à la préparation.

Enfournez pour 50 minutes laissez tiédir démouler YUMMY

