Recette de Annie D

LE GÂTEAU DE TANTE RENÉE

2 Œufs entiers
150 gr. de sucre
125 gr. de farine
1 cuillère à café de levure alsacienne
2 sachets de sucre vanillé
100 gr. de beurre
4 pommes ou poires épluchées et coupées en dés.

Battre les œufs entiers avec le sucre, ajouter petit
à petit la farine, le sucre vanillé, le beurre fondu et
les pommes ou poires.

Verser dans un moule à tarte beurré et fariné.
Faire cuire à four moyen Ther. 5 pendant 30 minutes.