**Gâteau aux pommes plus que moelleux**

Ingrédients

4 oeufs

150 gr de sucre

2 sachets de sucre vanillé

120 ml d'huile

250 gr de farine

1 sachet de levure chimique

1 pot de yaourt de 125 gr

pour la garniture

1 pomme **j'en ai mis 2**

50 gr d'amandes effilées **je n'ai pas pesé**

1 cs de sucre semoule **mis au pif**

1 c à thé de cannelle **pas mis les filles n'aiment pas**

Fouetter les oeufs avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume

Tout en fouettant ajouter l'huile

A l'aide de la spatule ajouter délicatement la farine et la levure tamisées

Incorporer le yaourt

Verser la pâte dans un moule beurré et fariné si pas en silicone

Râper sur le dessus de la pâte la ou les pommes

Saupoudrer éventuellement de cannelle et d'amandes effilées

Saupoudrer de sucre

Cuire four chaud 180° environ 45 mn

Laisser refroidir avant de démouler

