



Gâteau de tapioca aux pommes

Ingédients

- 4 œufs,
- 4 pommes,
- 100g de tapioca,
- 800 ml de lait ½ écrémé,
- 1CàS d'édulcorant liquide.

Matériel

- Une planche à découper,
- Un couteau,
- Un éplucheur,
- Une casserole,
- Une cuillère à soupe,
- Une poêle antiadhésive,
- Un bol mélangeur,
- Un fouet,
- Un moule antiadhésif.

Préparation

1-Laver, éplucher et couper les pommes en tranches.

2-Faire bouillir le lait édulcoré.

3-Verser le tapioca en pluie tout en remuant, jusqu'à ce qu'il soit transparent.

4-Dorer les pommes dans une poêle antiadhésive.

5-Les incorporer au tapioca et ajouter les œufs battus.

6-Verser dans un moule antiadhésif et cuire au four Th6/180°C pendant 40 minutes.

7-Démouler froid.

Valeurs Nutritionnelles

POUR 1 PERSONNE

- **Energie** : 325.9 Kilocalories
- **Glucides**: 49.0 g
- **Lipides**: 8,4 g
- **Protides**: 13,5 g