**GATEAU SYLVIANE**

* 13 cuillères à soupe de FARINE
* 13 cuillères à soupe de SUCRE POUDRE
* 3 cuillères à soupe d’HUILE ARACHIDE
* 3 cuillères à soupe de LAIT
* 3 oeufs
* 1 paquet de LEVURE CHIMIQUE

*GARNITURE* :

Fruits : pommes ou fruits au sirop

Mélangez le tout.

Versez dans un moule à tarte ou à manqué.

Disposez vos tranches de pommes ou autres fruits dessus.

Faire cuire 20 minutes.

Quand le couteau sort propre, c’est cuit.

Saupoudrez de sucre glace dessus pour faire « joli ».

Dégustez tiède ou froid.

