**Gâteau roumain pomme-cannelle**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/02/gateau-roumain-pomme-cannelle-p1280923-r-scaled.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Les pommes :  
- 1,200 kg de** [**pommes**](https://recettes.de/pomme)  
**- 25 g de beurre**  
**- 25 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)  
**- 1 càc de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle) **en poudre**

Éplucher les pommes, retirer le cœur et les couper en dés.  
Dans une poêle, faire fondre le beurre avec la cassonade.  
Ajouter les pommes et les laisser cuire et caraméliser pendant environ 25 minutes  
jusqu'à ce qu'elles soient tendres et que la préparation soit sèche.  
Ajouter la cannelle, écraser au presse-purée ou à la fourchette  
et laisser refroidir.

**Le gâteau :  
- 90 g de sucre**  
**- 2 œufs**  
**- 70 g d'huile de tournesol**  
**- 130 g de** [**lait**](https://recettes.de/lait) **(**[**ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **pour moi)**  
**- 120 g de farine**  
**- 6 g de levure chimique  
- sucre glace pour le décor**

**1 moule de 24 cm x 17 tapissé de papier cuisson ou beurré et fariné**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mélanger au fouet le sucre et les œufs pour obtenir un mélange bien mousseux.  
Ajouter l'huile, le lait et la farine mélangée à la levure.  
Travailler au fouet pour obtenir une pâte homogène et lisse.  
Étaler la moitié de la pâte dans le moule. Enfourner pour 10 minutes.  
Répartir les pommes écrasées sur le fond de gâteau.  
Verser le reste de pâte et bien égaliser la surface. Enfourner pour 30 minutes.  
Laisser refroidir le gâteau avant de le démouler.  
Le saupoudrer de sucre glace