 **Les petits pommés**

 **Pour 26 mini-Tartelettes ou 6 briochettes**  
**- 90 g de farine  
- 1 càc de levure chimique  
- 90 g de sucre  
- 1 pincée de sel  
- 50 g de beurre  
- 2 œufs  
- 1** [**pomme**](https://recettes.de/pomme)

**Empreintes en silicone de mini-tartelettes ou 6 briochettes**  
**Préchauffer le four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.  
Éplucher et couper la pomme en petits dés.  
Mettre dans un saladier la farine et la levure tamisées.  
Faire un puits et verser le sucre (j'ai utilisé mon [**sucre orange-cannelle**](https://croquantfondantgourmand.com/sucre-orange-cannelle-ou-sucre-de-noel/)).  
Ajouter le beurre fondu et les œufs ainsi que la pincée de sel.  
Mélanger soigneusement jusqu'à ce que la pâte soit lisse.  
Remplir les empreintes.  
Disposer des petits dés de pommes sur chaque petit gâteau.  
Enfourner pour une dizaine de minutes.  
Je les ai également réalisés en version plus grosse pour le goûter.  
J'ai utilisé une plaque à briochettes et j'ai obtenu 6 gâteaux.  
J'ai laissé cuire 20 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler.  
Déguster tièdes ou à température ambiante.