

Un Companion pour votre
Cookeo à gagner gratuitement



A gagner gratuitement cliquez ici

Tarte aux pommes weight watchers



Tarte aux pommes weight watchers 9 PP 10 SP

Ingédients

4 pommes

20 g de sucre en poudre

10 g de beurre

1 cuillère à café de sucre glace

Pâte feuilletée

Préparation

Faites préchauffer votre four à 210 °

Etalez votre pâte feuilletée sur une plaque de cuisson avec du papier de cuisson . Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette .

Saupoudrez la pâte avec une cuillère à café de sucre (environ 10 g)

Epluchez les pommes , enlevez les pépins et coupez la pomme en fins quartiers .

Disposez les quartiers de pommes sur la pâte feuilletée.

Faites fondre votre beurre au micro-ondes ou dans une casserole. Puis à l'aide d'un pinceau badigeonnez les quartiers de pommes .

Saupoudrez avec le reste de sucre .

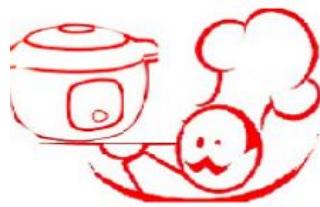
Enfournez 20 mn à 210°. Servez tiède .

COOKEO Moulinex :
présentation et fonctions



 J'aime

 J'aime pas



Recettes **Cookeo**. net

Accessoires cookeo pour dépanner cookeo

Accessoires cookeo pour

dépanner cookeo

Voici quelques accessoires qui pourront vous aider en cas de panne ou de pièces défectueuses de votre cookeo.



Widgets Amazon.fr