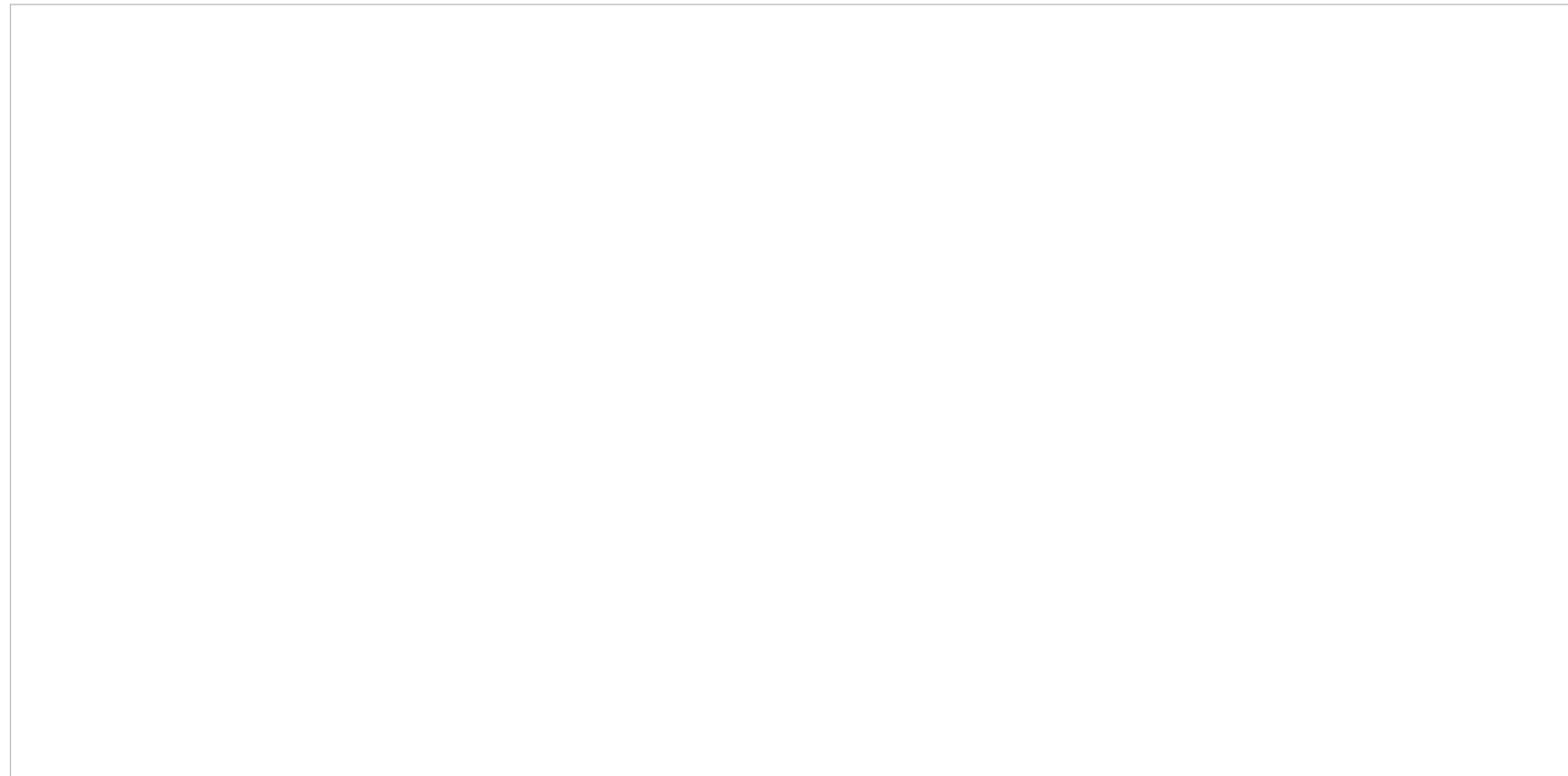


Pizza d'Or à la pomme



Ingredientien:

- 4 pommes Granny Smith
- 2 œufs
- 8 c à s de sucre
- 180 ml de lait
- 2 c à s de Brugge beurre
- 8 c à s de farine fermentante
- Confiture d'abricot
- 100 g de Brugge d'Or

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C. Battez légèrement les œufs dans un bol. Ajoutez le sucre, le lait et le beurre fondu, mélangez jusqu'à ce la pâte soit lissée. Râpez 100 g de Brugge d'Or.

Incorporez délicatement le Brugge d'Or et la farine tamisée. Pelez les pommes et coupez-les en fines tranches. Beurrez le moule avec du Brugge Beurre et farinez-le. Versez la pâte dans le moule. Déposez une première couche de tranches de pommes tout autour de la pâte. Enfoncez les un peu et remettez une nouvelle couche. Glissez le moule au four pendant 50 min. Badigeonnez de confiture d'abricot.

6 personen

60 min

Dessert

1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/pizza-dor-la-pomme>