



# Délice aux pommes de Jeannette

6 portions

2 livres pommes  
1 tasse cassonade  
2 œufs  
1 tasse sucre  
1 tasse huile  
1 tasse farine  
1 c. à thé poudre à pâte  
sel  
cannelle

12 portions

4 livres  
2 tasses  
4  
2 tasses  
2 tasses  
2 tasses  
2 c. à thé

24 portions

8 livres  
4 tasses  
8  
4 tasses  
4 tasses  
4 tasses  
4 c. à thé

- Mettre dans un plat beurré les pommes épluchées et coupées en fines tranches, incorporer la cassonade, réserver.
- Battre ensemble les œufs, le sucre, l'huile, la farine, la poudre à pâte et le sel.
- Verser cette préparation sur les pommes.
- Saupoudrer de cannelle sur le dessus de la pâte.
- Mettre au four à 325° F durant 1 heure.

Délicieux avec crème fouettée ou glacée.

**Tellement savoureux!**