

Gâteau aux pommes avec un mélange

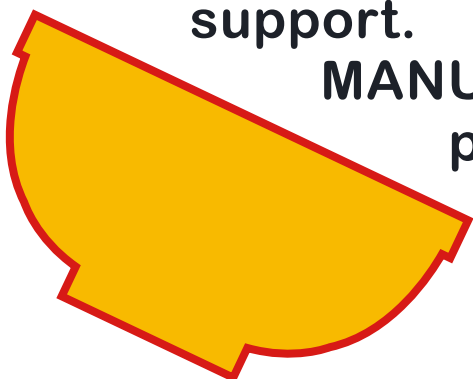
1 conserve de garniture
aux pommes
2 pommes coupées en
quartiers sans pelure
2 tasses de préparation à
gâteau, vanille ou épices
4 c. à table de beurre ou
margarine fondue



Couvrir le fond d'un moule à gâteau avec du papier parchemin. Mettre la purée dans le fond avec les pommes en quartier. Étaler le mélange à gâteau sur le dessus sans mélanger. Ajouter le beurre ou la margarine fondue sans mélanger sur le mélange à gâteau.

Mettre 1 tasse d'eau dans le fond de l'instant pot et y placer le support. Mettre le plat sur le support. Fermer et cuire 5 m. sur

MANUAL/PRESSURE. Laisser la
pression descendre



naturellement pendant 5 m. puis faire descendre la pression naturellement. Laisser reposer quelques mnutes.

LB