

Le truc de Solange

Un dessert aussi facile que délicieux...!

CROUSTADE AUX POMMES

Pour mettre au fond du plat graissé

4 tasses de pommes tranchées

$\frac{1}{3}$ tasse de sucre

2 c. à table d'eau

2 c. à thé de jus de citron

Ingrédients secs à mélanger ensemble jusqu'à granuleux

$\frac{1}{2}$ tasse de farine

$\frac{1}{2}$ tasse de gruau

$\frac{1}{3}$ tasse de cassonade

$\frac{1}{4}$ tasse de beurre ou margarine

Cuire à 375 F pendant 35 minutes