

Gâteau à l'ananas

Préparation pour 6 personnes



Ingrédients :	Process de fabrication
<ul style="list-style-type: none">- 6 tranches ananas au sirop- 100 g de farine- 100 g de beurre- 100 g de sucre- 2 œufs- 3 cuil à soupe sirop d'ananas- 1 cuil à café de levure chimique	<ol style="list-style-type: none">1. Préchauffer votre four à 180.2. Egoutter les rondelles d'ananas et récupérer leur jus.3. Dans un saladier, mélangez le sucre, le beurre très mou les œufs, et fouetter jusqu'à obtenir un mélange homogène.4. Ajouter alors la farine, le sirop et la levure. Mélangez quelques instants pour obtenir une pâte lisse.
Matériel nécessaire :	
<ul style="list-style-type: none">- 1 saladier- 1 moule à gâteau- 1 Fouet- 1 cuil à café- 1 cuil à soupe- 1 passoire	<ol style="list-style-type: none">5. Beurrer votre moule, répartissez les rondelles au fond et verser la pâte par-dessus.6. Faire cuire environ pour 30 min, puis laisser complètement refroidir avant de démouler le gâteau. <p style="text-align: center;">Bonne dégustation</p> <p>*Pour plus de gourmandise vous pouvez rajouter du caramel au fond de votre moule avant d'y mettre les ananas et la pâte.</p>