

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 8 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson environ 30 minutes

Préchauffez le four à 160°C chaleur tournante.
Egouttez les tranches d'ananas, réservez le jus
Dans un saladier, mélangez l'huile et le sucre.
Ajoutez les oeufs un à un, le yaourt nature, la farine et la levure.
Beurrez un moule de 28 cm de diamètre.
Nappez de caramel le fond du moule.
Posez les tranches d'ananas sur le caramel.
Versez la pâte dessus.
Faites cuire environ 30 minutes.
Vérifiez la cuisson en piquant avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Retournez tiède sur un plat de service.
Mélangez le jus d'ananas avec le rhum (facultatif) et imbiber le gâteau encore tiède.
Servir froid.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Gâteau simple à réaliser, très léger.
Un peu de rhum blanc de la Martinique pour l'exotisme.
Délicieux!!!!
Facultatif si vous avez des enfants.
Vous pouvez faire des variantes avec des fruits différents.

Ajouter un commentaire



GATEAU ANANAS-CARAMEL



Ingrédients

1 boîte d'ananas
(10 tranches)
caramel nature vahiné
200 g de farine
1 sachet de
levure chimique
150 g de sucre
8 cuillerées à soupe
d'huile d'arachide
1 yaourt nature
rhum blanc
de Martinique
(facultatif) selon goût



