

Gâteau à l'ananas de Vaïmiti



Ingrédients



100 g de farine



100 g de sucre
en poudre



50g de beurre de
beurre fondu



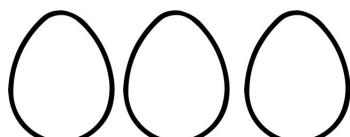
1 sachet
de levure



8 tranches
d'ananas



100 g de
caramel liquide



3 oeufs

Ustensiles



1 saladier



1 bol



1 verre doseur



1 moule



1 fouet



1 cuillère en bois

• Etapes

Préchauffer le four à 180°C

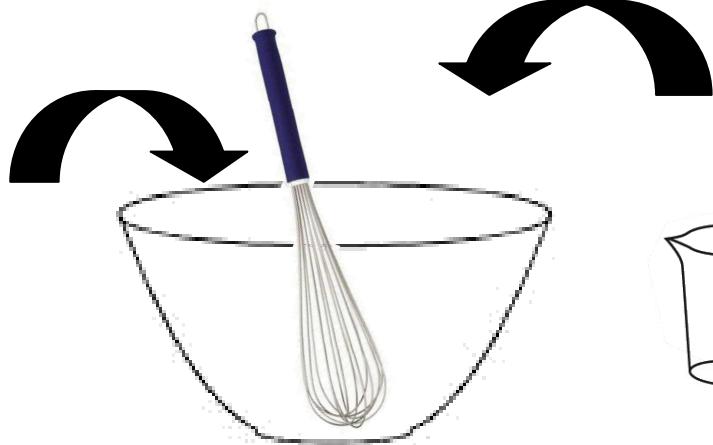
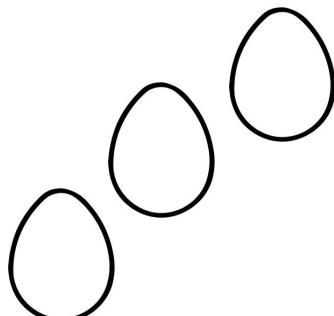


1 VERSER le caramel au fond du moule.

DISPOSER les tranches d'ananas sur le caramel.

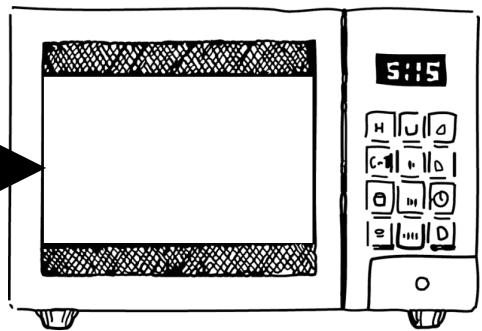


2 BATTRE les œufs avec le sucre en poudre dans un saladier.



3

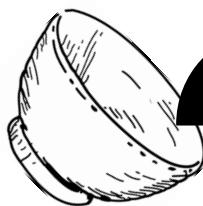
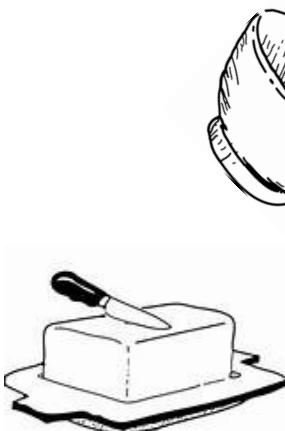
FAIRE FONDRE le beurre



4

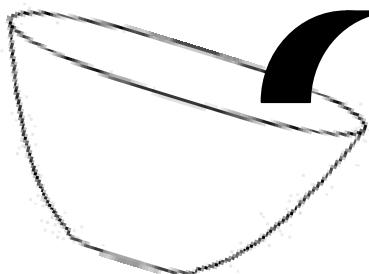
AJOUTER le beurre dans le saladier.

INCORPORER petit à petit la farine et la levure.

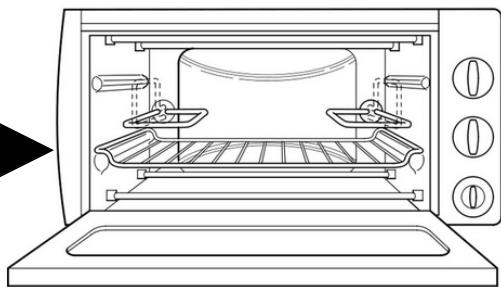


5

VERSER la préparation dans le moule.



METTRE au four
30 minutes.



DEMOULER
assez
rapidement.

Gâteau à l'ananas de Vaïmiti



. Ingrédients

		
100 g de farine	100 g de sucre en poudre	50g de beurre de beurre fondu
		
1 sachet de levure	8 tranches d'ananas	100 g de caramel liquide

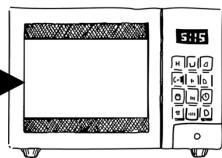


. Ustensiles

		
1 saladier	1 verre doseur	1 bol

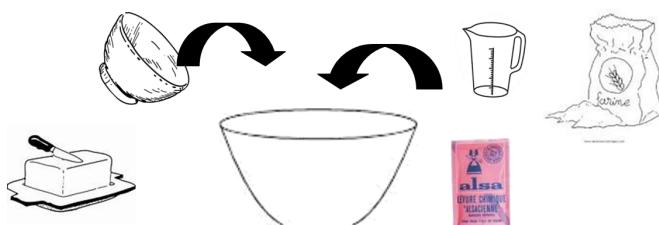


3 FAIRE FONDRE le beurre

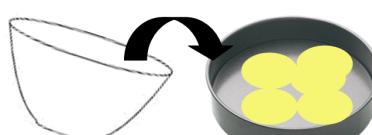


4 AJOUTER le beurre dans le saladier.

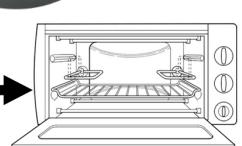
INCORPORER petit à petit la farine et la levure.



5 VERSER la préparation dans le moule.



METTRE au four
30 minutes.



DEMOULER
assez
rapidement.

. Etapes

Préchauffer le four à 180°C

1 VERSER le caramel au fond du moule.

DISPOSER les tranches d'ananas sur le caramel.



2 BATTRE les œufs avec le sucre en poudre dans un saladier.

