

Gâteau à l'ananas de Vaïmiti



. Ingrédients



100 g de farine



100 g de sucre
en poudre



50g de beurre de
beurre fondu



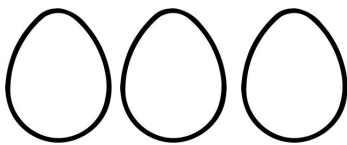
1 sachet
de levure



8 tranches
d'ananas



100 g de
caramel liquide



3 oeufs

. Ustensiles



1 saladier



1 verre doseur



1 bol



1 moule



1 fouet



1 cuillère en bois

Etapes

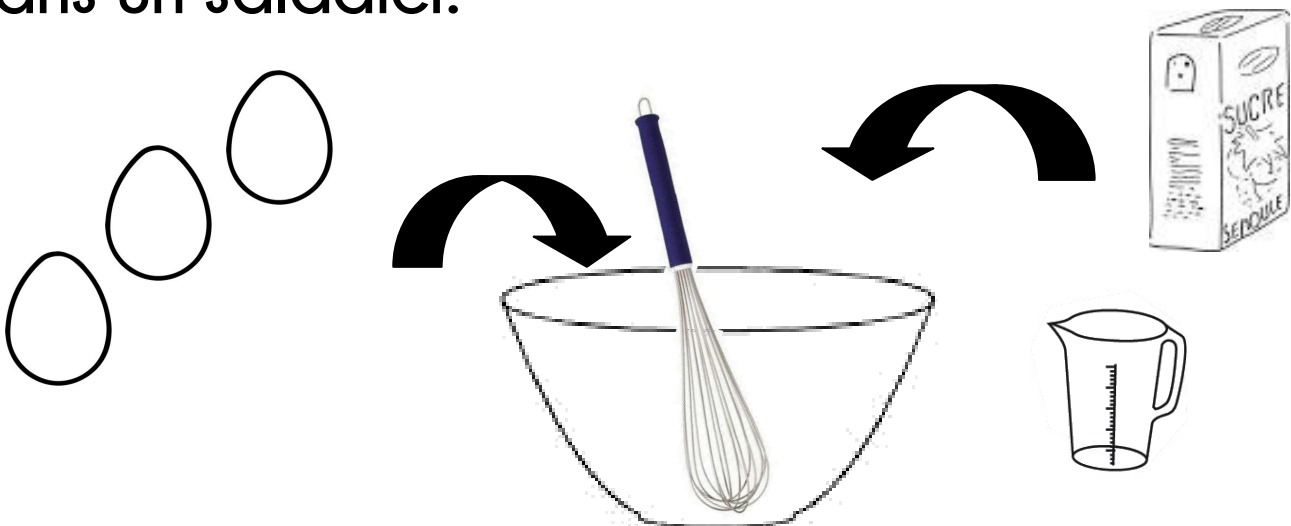
Préchauffer le four à 180°C



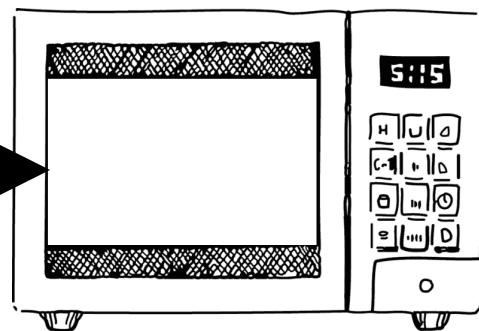
- 1** VERSER le caramel au fond du moule.
DISPOSER les tranches d'ananas sur le caramel.



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

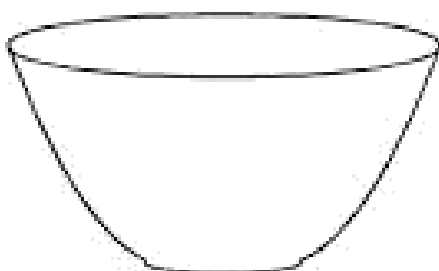


3 FAIRE FONDRE le beurre

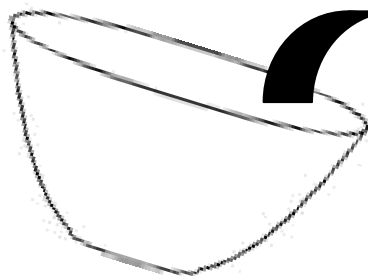


4 AJOUTER le beurre dans le saladier.

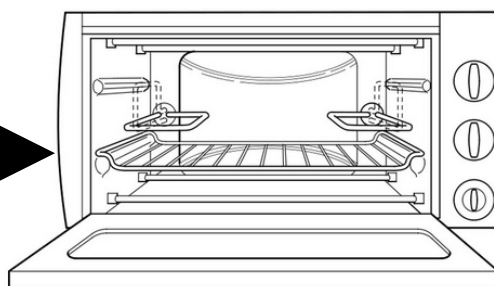
INCORPORER petit à petit la farine et la levure.



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



3 oeufs

Ustensiles



1 saladier



1 verre doseur



1 bol



1 moule



1 fouet



1 cuillère en bois

Etapes

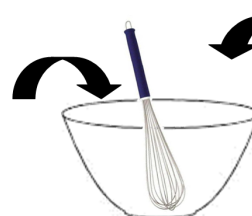
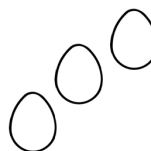
Préchauffer le four à 180°C



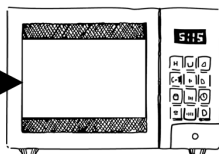
1 VERSER le caramel au fond du moule.
DISPOSER les tranches d'ananas sur le caramel.



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



3 FAIRE FONDRE le beurre



4 AJOUTER le beurre dans le saladier.

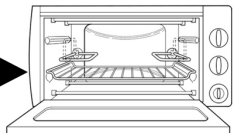
INCORPORER petit à petit la farine et la levure.



5 VERSER la préparation dans le moule.



METTRE au four 30 minutes.



DEMOULER assez rapidement.

