

Gâteau à l'ananas

Ingrédients pour 8 enfants



œufs

4



250g de farine

150g de beurre



180g de sucre poudre

à ajuster selon les goûts



1 sachet de levure chimique



500g d'ananas en tranches



Pour le caramel :

125g de sucre et un peu d'eau



Matériel

1 jatte



1 fouet et 1 spatule



1 moule à manqué



1 balance



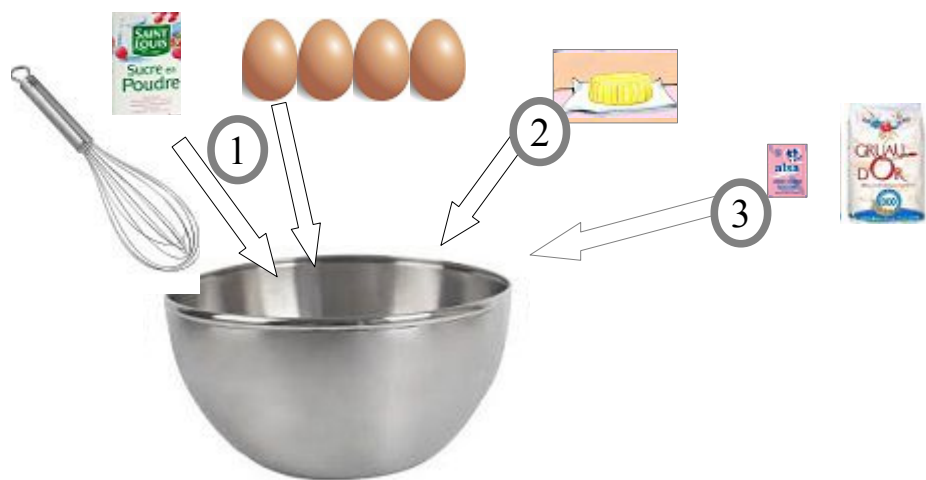
Préparation

1- couper l'ananas en tranches.

Préparer le caramel : verser le sucre et l'eau dans un moule à manqué, mettre au four th 8 en surveillant la cuisson.

Poser les tranches d'ananas dans le caramel, au fond du moule.

2- dans un saladier, mélanger le sucre et les œufs à l'aide d'un fouet, ajouter ensuite le beurre ramolli puis la levure et la farine.



2- Verser dans le moule à manqué.



4- enfourner : Four Th 7, 200°, environ 40 à 45mn.



Laisser tièdir avant de démouler.