



Gâteau renversé à l'ananas

Ingredients

3 oeufs
130g de sucre
150g de farine
1/2sachet de levure chimique
1/2cuillère à café d'arôme vanille
110g d'huile
40g de crème liquide entière
6 rondelles d'ananas
du caramel liquide

Étape de la recette

>> Pour 6 gâteaux

Préchauffer le four 175°C

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Verser l'huile, la crème liquide et mélanger

Ajouter le reste des ingrédients et mélanger

Dans les moules napper le fond de caramel liquide

Déposer une tranche d'ananas

Verser sur le dessus de la pâte

Enfourner environ 30 minutes

Laisser tiédir et démouler