



Gâteau renversé à l'ananas

Ingredients

3 oeufs
110g de sucre
60g d'huile
125g de yaourt
11g de levure chimique
des tranches d'ananas
du caramel liquide
160g de farine

Étape de la recette

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs et le sucre 20s/vitesse 3.5

Verser le yaourt, l'huile et le jus d'ananas 20s/vitesse 2.5

Ajouter la farine et la levure 25s/vitesse 3

Préchauffer le four à 180°C

Napper le moule de caramel liquide, puis disposer les tranches d'ananas, verser dessus la pâte et enfourner pendant environ 20 minutes