

MON GÂTEAU AUX ANANAS SANS CARAMEL



RÉALISATION DE MON GÂTEAU AUX ANANAS :

Recette du **gâteau** à l'**ananas** sans caramel. Une **recette de gâteau** pour faire découvrir les **ananas** aux enfants. Il n'est pas toujours facile de faire goûter de nouveaux fruits aux enfants. C'est plus facile lorsqu'ils ont participé à la préparation du gâteau.

Selon son âge , demandez à votre enfant de vous aider à :

Beurrer le moule et saupoudrer 20 g de sucre au fond du moule et répartir les tranches d'ananas dessus.



Séparer les blancs des jaunes et réserver les blancs.



Faire fondre 120 g de beurre au micro-ondes. Mettre les 2 jaunes, 120 g de sucre, 120 g de farine et 120 g de beurre fondu dans un grand bol et fouetter le mélange pour qu'il devienne très homogène et lisse.



Mettre les blancs et le sel dans un grand bol et les monter en neige très ferme.



Ajouter les blancs au mélange jaune et sucre et tourner en soulevant la pâte pour les incorporer entièrement.



Verser la pâte sur les ananas



Faire cuire le gâteau pendant 25 à 30 mn dans un four pré-chauffé à 200 °C.



Démouler le **gâteau aux ananas** et le servir. Poser le plat sur le moule et retourner avant de démouler. Les ananas se retrouvent sur le dessus du gâteau.



L'IDÉE EN PLUS DE TÊTE À MODELER

Le **gâteau aux ananas** peut-être accompané d'une crème anglaise à la vanille ou une glace rhum raisin pour les plus grands.

Les adultes pourront verser une cuiller de rhume sur leur part.



[Imprimer la page](#) Recette de mon gâteau aux ananas sans caramel

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr