

RECETTE DU GÂTEAU AUX ANANAS



RÉALISATION DU GÂTEAU AUX ANANAS :

Délicieux **gâteau à l'ananas** rapide et facile à faire. Un **gâteau** parfait en dessert ou pour les goûters d'anniversaire. Le gâteau aux ananas est délicatement nappé de caramel. Une **recette de gâteau** facile à faire avec les **enfants**.

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

Beurrer le moule et répartir les tranches d'**ananas** entières.



Faire fondre le beurre au micro-ondes.



Mélanger dans un grand bol : la farine, le sucre et les oeufs.



Ajouter le beurre fondu et mélanger. La pâte est très épaisse et se mélange mal.



Verser la pâte sur les ananas. Faire pré-chauffé le four à 200 d°. Faire cuire le gâteau aux ananas pendant 35 à 40 minutes environ. Vérifier si le gâteau est cuit en plantant la pointe d'un couteau au centre du gâteau. Si la lame du couteau ressort propre, le gâteau est cuit.



Laisser refroidir le **gâteau aux ananas** au frais. Plonger le moule 2 minutes dans l'eau bouillante avant de démouler le gâteau. Servir frais accompagné d'une crème anglaise.



 Imprimer la page
du gâteau aux ananas

Recette du gâteau simple aux ananas

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



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

