

## Carrés à l'ananas

### Ingrédients

3 oeufs  
20 cl de crème fraîche  
150 gr de sucre en poudre  
200 gr de farine  
1 sachet de levure chimique  
des tranches d'ananas

Mettre dans le bol du TM tous les ingrédients sauf l'ananas

Mixer vitesse 6 pendant 30 secondes

Verser la pâte dans le flexipat de 2 cm ou une plaque de pâtisserie

Déposer les tranches d'ananas

Cuire four chaud 180° pendant 30 mn

Démouler le dessous dessus

Couper en carré à la dimension des tranches d'ananas

