

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

## Petits gâteaux à l'ananas



- 8 rondelles d'ananas en boîte
- 8 cuill à c de rhum (ou fleur d'oranger)
- 50 g de noix de coco râpée
  - 140 g de farine
- 40 g + 100 g de beurre mou
  - 1 dl de lait
- 40 g + 80 g de sucre roux
- 1 cuill à c de levure chimique

Faites fondre 40 g de beurre à feu doux avec 40 g de sucre

Répartissez à la cuiller au fond des ramequins

Ajoutez le rhum ou la fleur d'oranger

Egouttez, séchez les rondelles d'ananas sur un linge, posez les sur le tout

Préchauffez le four th 6 (180°)

Mêlez dans un saladier noix de coco, farine, levure et sucre roux

Ajoutez le beurre morcelé et le lait, mélangez au fouet

Répartissez sur l'ananas, lissez à peu la surface

Posez les ramequins sur la plaque, enfournez 20 mn

Vérifiez la cuisson

Sortez du four, retournez aussitôt sur 8 assiettes

à déguster encore tiède avec une crème anglaise ou une boule de glace vanille

source avantages novembre 2006

*recette testée par ma fille émilie !*