

Bienvenue chez Christhummm

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

~~ Saphir à l'Ananas ~~



1 petite boîte d'ananas en tranches
100 grs de beurre ramolli
120 grs de sucre
120 grs de farine
1 càc rase de levure chimique
60 grs de poudre d'amandes
2 œufs
120 grs de lait

Coupez les tranches d'ananas en petits morceaux
Dans le cul-de-poule, mélangez le beurre et le sucre
Ajoutez la farine, la levure et la poudre d'amandes
Puis les œufs et le lait.

Mélangez bien

Déposez 2 ou 3 morceaux d'ananas dans le fond des
empreintes

Garnissez ensuite de préparation

Répartissez le reste d'ananas sur le dessus

Faites cuire 20/ 25 mn à 180°
