

Bienvenue chez Christhummm

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

~~ Gâteaux tendres à l'ananas ~~



8 rondelles d'ananas au sirop
150 grs de farine
125 grs de yaourt
3 œufs
40 grs de sucre en poudre
½ sachet de levure
4 cs d'huile
1 pincée de cannelle en poudre
Sucre glace
Sel

Couper 2 rondelles d'ananas en dés
Mélanger dans un saladier la farine tamisée, la levure,
les œufs le yaourt, le sucre en poudre, 2 cs d'huile,
la cannelle et une pincée de sel
Travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
Incorporer les dés d'ananas
Tapisser 6 ramequins huilés de papier sulfurisé
Disposer dans le fond de chaque ramequin
une rondelle d'ananas, puis verser la pâte dessus
Cuire 20 mn au four préchauffé à 180°
Laisser tiédir avant de démouler les gâteaux
sur une grille à pâtisserie
Servir frais, saupoudré de sucre glace
