

GATEAU A L'ANANAS

RECETTE N°177

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 4/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 120 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 180 g de sucre
- trois oeufs

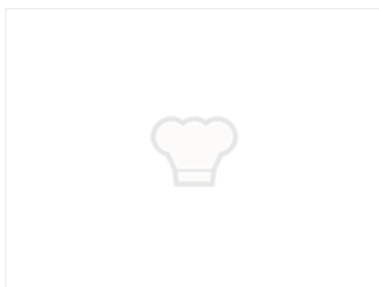
MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- jatte
- moule à manqué
- fouet électrique

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



2 ETAPES A SUIVRES

01. 120 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 180 g de sucre et trois oeufs à travailler avec le sucre jusqu'à blanchiment, puis ajouter farine et levure. Caraméliser un moule à manqué, mettre une couche d'ananas, une couche de pâte, une couche d'ananas, une couche de pâte.
02. Mettre à four doux 35 à 40 mn.

NOTES PERSONNELLES
