

Gâteau fondant à l'ananas

Ingrédients

150 gr de farine

100 gr de sucre +3 cs

2 cc de levure

1 pincée de sel

2 oeufs + 1 oeuf

100 ml de lait

70 gr de beurre fondu + 20 gr

3 cs d'huile

4 à 5 poires **ananas en morceaux**

Mélanger la farine, la levure, les 100 gr de sucre, le sel

Ajouter les deux oeufs

Mettre le lait et l'huile

Incorporer les 70 gr de beurre

Verser la moitié de la pâte dans le moule

Mettre des morceaux d'ananas

Couvrir avec la pâte restante

Cuire four chaud 180° jusqu'à ce que la pointe du couteau sorte sèche

Fouetter l'oeuf avec le sucre et le beurre fondu

Badigeonner le gâteau encore chaud



<http://atablecheznatt.canalblog.com>