



Gâteau renversé à l'ananas

Ingredients

3 oeufs
110g de sucre
60g d'huile
125g de yaourt
11g de levure chimique
des tranches d'ananas
du caramel liquide
160g de farine

Étape de la recette

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement.

Ajouter l'huile, le jus d'anans et le yaourt.

Incorporer la farine et la levure.

Napper le moule de caramel liquide, puis disposer les tranches d'ananas, verser dessus la pâte et enfourner pendant environ 20 minutes