GATEAU AUX ANANAS

Une génoise sans aucune prétention qui pourra, selon
les limites de votre imagination, vous servir pour
une multitude de gâteaux (aux fruits, aux amandes,
à la crème, nature, au chocolat...)

GATEAU AUX ANANAS

Ingrédients:

200 g farine

200 g sucre

4 oeufs entiers

1 sachet sucre vanille

1 sachet levure chimique

3 rondelles d'ananas

GATEAU AUX ANANAS

On y va :

Préchauffer le four à 175° (Th 6).

Beurrez et farinez votre moule.

Mélanger la farine avec la levure chimique

dans un bol pour un mélange homogène.

GATEAU AUX ANANAS

Suite :

Au robot mettre les oeufs avec le sucre

et le sucre vanillé.

Faire doubler le volume en battant

pendant environ 8 mn.

GATEAU AUX ANANAS

Suite :

Ajuter la farine et battre 1 minute.

Versez la moitié de l'appareil dans le moule. Ajoutez les ananas coupés en petits morceaux, puis versez le reste de la pâte.

Mettre au four à 175° pendant environ 40 à 45 mn

Astuce: Mettre un rond de feuille d'aluminium dans le fond du moule et le fariner avec.

GATEAU AUX ANANAS

Et voilà!!

Une délicieuse génoise aux ananas

qui se déguste très bien avec un

thé ou un café.

Elle est pas belle la vie ?

Très bon appétit

Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur le site internet:

BOITEALAPIN.FR

Très bonne journée à vous et à bientôt…