

Gâteau créole à l'ananas et à la noix de coco



Préparation :
Cuisson :
Attente :

10 min
45 min
laisser refroidir



Niveau :

Facile

<u>Liste des ingrédients</u>		Pour 8 personnes
Ananas	1	ou une grande boîte d'ananas au sirop en tranches
farine	180g	
Sucre	100g	
Oeufs	3	
levure	1/2 sachet	
beurre	125 g	
noix de coco	100 g	
caramel liquide	10 cl	(en option)

Recette :

- Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine, la levure, la noix de coco.
- Ajouter le beurre fondu et les oeufs et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Mettre du caramel liquide au fond d'un moule beurré. (ceci n'est pas obligatoire !)
- Déposer les rondelles d'ananas sur tout le fond.
- Verser la pâte par dessus

Cuisson

Préchauffer le four, [thermostat 6](#) ou 180 °

- Laisser cuire le gâteau 45 min.
- Une fois cuit, le laisser tiédir puis démouler doucement dans une grande assiette.
- A déguster froid !