

Gâteau au yaourt et à l'ananas

Nombre de personnes : 6

Temps total : 55 min

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 1 yaourt nature (le pot sert de mesure pour les ingrédients suivants)
- 1 pot de sucre
- 3 pots de farine
- 1 pot d'huile
- 3 œufs
- 1 boîte d'ananas au sirop léger
- 1 sachet de levure

Préparation :

1. Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).
2. Beurrer généreusement un moule rond à bord haut
3. Dans un saladier, mélanger le yaourt, le pot de sucre, les pots de farine, le pot d'huile, et la levure.
4. Ajouter ensuite les œufs, bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
5. Égoutter les rondelles d'ananas et conserver le jus.
6. Tapisser le fond du moule avec les rondelles d'ananas égouttées.
7. Verser la pâte par-dessus et enfourner pour 35 mn environ.
8. Vous pouvez utiliser le sirop de la boîte d'ananas pour une salade de fruit ou comme un coulis avec le gâteau.