Gâteau à l'ananas au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 20 min	Durée : 25 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Etapes: 8	Astuces: 11	

Ingrédients

Pour la pâte :

150G de sucre

100G de farine

20G de beurre

3 oeufs

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel Pour la garniture :

1 ananas

Etapes

Pour cuisiner un délicieux gâteau thermomix à l'ananas avec votre TM31, TM5 ou TM6:

Préchauffer le four sur 180°C

Pour la pâte au thermomix :

»

Préparer la recette des blancs en neige au thermomix.

Â

Mettre les jaune d'oeuf et le sucre dans le bol du thermomix et régler 45 secondes sur la vitesse 3.

»

Ajouter la levure, la farine et le beurre fondu puis mixer 20 secondes sur la vitesse 4.

Pour la garniture du gâteau :

A۶

Eplucher l'ananas, enlever les yeux, couper en rondelles de + ou - 2 cm.

Â۶

Enlever ensuite la partie dur au centre des tranche (vous pouvez vous aider d'un emporte-pièce).

Â۶

Mettre les tranches d'ananas dans le fond de votre moule à gateau.

A>

Verser la pâte par dessus.

»

Enfourner 20 minutes.

Dégustez votre gâteau au thermomix frais. Vous allez vous régaler. Miam ;)