

Gâteau à l'ananas au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 20 min	Durée : 25 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Etapas : 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

Etapas

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 :

Â»

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.

Â»

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

Pour la garniture du gâteau :

Â»

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

Â»

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

Â»

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

Â»

Verser la pâte par dessus.

Â»

Enfourner 20 minutes.

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