

# Gâteau à l'ananas de ma maman ⓘ

★★★★☆ 4.8/5

🗨️ [12 commentaires](#)



🕒 1 h 15 min • 🍳 Facile • 💶 Bon marché

## 🍰 Ingrédients

− 8 personnes +



300 g  
de farine



300 g  
de sucre



250 g  
de beurre



1 sachet  
de sucre vanillé



1 sachet  
de levure



5  
oeufs



500  
ananas tranché

## Ustensiles



1 grille à pâtisserie  
Top des meilleures grilles à pâtisserie



1 moule à manqué  
Top 6 des moules



1 Four  
Top des meilleurs fours



1 saladier  
Les meilleures ventes



1 Cuillère en bois  
Les meilleures ventes



1 Couvercle  
Les meilleures ventes



1 balance de cuisine  
Top des meilleures balances



1 Réfrigérateur  
Notre top des mini réfrigérateurs

## Préparation

Temps total: 1 h 15 min

Préparation:  
15 min

Repos:  
-

Cuisson:  
1 h

### ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

### ÉTAPE 2



Dans un saladier, mélanger le sucre et les œufs. Y ajouter le beurre fondu, puis la farine, le sucre vanillé et la levure.

### ÉTAPE 3



Huiler un moule à manquer et disposer les tranches d'ananas de manière à recouvrir le fond du moule (bien conserver le jus pour la suite).

### ÉTAPE 4

Verser la préparation par-dessus en mettre au four à 180°C pendant 1h.

## ÉTAPE 5



Une fois refroidi, démouler le gâteau et l'arroser du jus d'ananas restant.

## ÉTAPE 6

Il est conseillé de préparer ce gâteau 1 ou 2 jours à l'avance et le conserver au réfrigérateur pour un résultat bien trempé.

### **Voici ce qu'il me faudra pour réaliser cette recette :**

1/ les ingrédients :



2/ les ustensiles :

