

GÂTEAU RENVERSÉ À

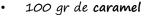
L'ANANAS

30 / 04 / 2020

Préparation: 10 mn

Cuisson: 35 mn à 180°c

Ingrédients pour : $900 \text{ gr} = 6 \times 150 \text{ gr}$



- 200 gr d'ananas en tranches (6 tranches d'une boîte)
- 70 gr de jus de boîte d'ananas
- 150 gr de farine de blé
- 110 gr de sucre
- 60 gr de liant (fécule type maïzena, farine de riz, de maïs, de pois chiches)
- 170 gr de lait végétal
- 1/2 cac de bicarbonate de soude
- 50 gr d'huile neutre (tournesol, colza, ...)



- 2. Mettre tous les autres ingrédients sauf le jus de la boîte d'ananas dans un saladier et mélanger
- 3. Verser la pâte dans le moule
- 4. Cuire au four 35 mn à 180°c
- 5. Sortir du four, verser le jus de boîte d'ananas et laisser refroidir pendant 30 minutes
- 6. Retourner le gâteau sur le plat de service et laisser quelques heures au frigo

