

Dessert Brigitte

Les desserts préférés de Brigitte

- [Gâteau à l'ananas moelleux](#)
- [Gâteau à l'ananas moelleux](#)
- [Gâteau noisette](#)

Gâteau à l'ananas moelleux

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

Temps total: 55 minutes

Ingrédients:

Gâteau:

1 tasse de sucre

1/2 tasse d'huile végétal ou canola

2 œufs

1 c.à thé d'extrait de vanille

1/2 tasse de yogourt (plus de saveur choisir citron)

1/2 tasse de crème sure

1 1/2 tasse de farine

2 c.à thé de poudre à pâte

1/2 c. À thé de sel

1 boîte d'ananas coupée en cube 398 ml

Crumble:

1/2 tasse de noix de coco râpée

2 cuillère à soupe de sucre

1/2 c.à thé de cannelle

Préparation:

1. Préchauffer le four à 350* F. Beurrer et enfariner un moule carré.
2. Fouettées ensemble le sucre et l'huile.
3. Ajouter les œufs un à la fois en incorporant bien avant d'ajouter le suivant.
4. Ajouter la vanille , le yogourt et la crème sure et incorporer bien le tout jusqu'à consistance lisse et couleur jaune pâle.
5. Dans un bol mélangé la farine , le sel et la poudre à pâte
6. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients liquides jusqu'à incorporation totale de la farine.
7. Incorporer les ananas égouttés.
8. Verser dans le moule. Dans un petit bol mélanger le sucre et la cannelle. Saupoudrer la surface du gâteau avec ce mélange.
9. Enfourner pour 45 minutes environ et vérifier avec un cure-dents si il est cuits.
10. À la sortie du four laisser tiédir avant de démouler sur une grille.

Gâteau à l'ananas moelleux

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

Temps total: 55 minutes

Ingrédients:

Gâteau:

1 tasse de sucre

1/2 tasse d'huile végétal ou canola

2 œufs

1 c.à thé d'extrait de vanille

1/2 tasse de yogourt (plus de saveur choisir citron)

1/2 tasse de crème sure

1 1/2 tasse de farine

2 c.à thé de poudre à pâte

1/2 c. À thé de sel

1 boîte d'ananas coupée en cube 398 ml

Crumble:

1/2 tasse de noix de coco râpée

2 cuillère à soupe de sucre

1/2 c.à thé de cannelle

Préparation:

1. Préchauffer le four à 350* F. Beurrer et enfariner un moule carré.
2. Fouettées ensemble le sucre et l'huile.
3. Ajouter les œufs un à la fois en incorporant bien avant d'ajouter le suivant.
4. Ajouter la vanille , le yogourt et la crème sure et incorporer bien le tout jusqu'à consistance lisse et couleur jaune pâle.
5. Dans un bol mélangé la farine , le sel et la poudre à pâte
6. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients liquides jusqu'à incorporation totale de la farine.
7. Incorporer les ananas égouttés.
8. Verser dans le moule. Dans un petit bol mélanger le sucre et la cannelle. Saupoudrer la surface du gâteau avec ce mélange.
9. Enfourner pour 45 minutes environ et vérifier avec un cure-dents si il est cuits.
10. À la sortie du four laisser tiédir avant de démouler sur une grille.

Gâteau noisette

Voici une recette de gâteau aux noisettes simple et délicieuse :

Ingrédients :

- 150g de noisettes moulues
- 150ml de lait
- 150g de beurre
- 150g de farine
- 3 oeufs
- 150g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 degrés C (350 degrés F).
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter le lait et remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirer du feu et laisser refroidir.
3. Dans un bol, fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine tamisée, la levure et la pincée de sel, et bien mélanger. Ajouter ensuite les noisettes moulues et le mélange de beurre et de lait refroidi, et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
4. Verser la pâte dans un moule à gâteau beurré et fariné. Enfourner pour environ 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
5. Laisser refroidir avant de démouler et servir.

Vous pouvez également ajouter des éléments supplémentaires pour personnaliser ce gâteau aux noisettes, tels que des éclats de chocolat, des pépites de chocolat ou des morceaux de noisettes grillées pour une texture croquante. Vous pouvez également remplacer le lait par du lait de noisettes pour renforcer le goût de noisette. Vous pouvez également servir le gâteau accompagné d'une crème glacée ou d'une sauce au chocolat pour un dessert encore plus décadent.

(création par ChatGPT <https://chat.openai.com/>)