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 boite 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.

Revision #1
Created 2024-05-14 02:44:08 UTC by ChefErable05
Updated 2024-05-14 02:44:08 UTC by ChefErable05