Je cuisine

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 200 g de sucre
- 4 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 verre d'huile
- 1 boîte d'ananas
- du caramel liquide

Ustensiles :

- un saladier
- un moule
- un bol
- un verre
- un fouet
- une cuillère en bois
- une cuillère à soupe
- du papier sulfurisé
- une balance

Le gâteau à l'ananas

1 Casser les œufs.

2 Peser le sucre.

3 Verser les œufs et le sucre dans le saladier.

4 Ajouter le sucre vanillé. Fouetter.

5 Peser la farine.

6 Verser la farine et la levure dans le saladier.

7 Ajouter l'huile. Mélanger.

8 Recouvrir le moule de papier sulfurisé et étaler le caramel.

9 Poser les tranches d'ananas au fond du plat.

10 Verser la pâte dessus.

11 Cuire 30 minutes à four 6 (180 °C).