

Gâteau à l'ananas

120 gr de sucre
150 gr de farine
125 gr de beurre

4 oeufs
levure

1 Boîte de 10 tranches d'ananas

Mettre le sucre les oeufs] le beurre fondu
froid et la farine + levure -

Mettre les tranches d'ananas dans
un moule caramélisé sur toute
la surface.

Ajouter la pâte faire cuire à feu
chaud durant 15 m et 15 m
à feu doux -

Prendre le jus d'ananas y ajouter
2C à 5. de sucre et 2C. à soupe de
rhum. et cerises à l'intérieur