

Moelleux croûteux à l'ananas



Pour 8 personnes

- 1,5 pot de yaourt de farine
- 1,5 pot de Maïzena (ou fécule de pommes de terre)
- 3 oeufs
- 1,5 pot de sucre
- 1 yaourt
- 100 g de beurre ramolli
- 1 sachet de levure chimique
- 1 petite boîte d'ananas au sirop

Préchauffez votre four à 180° C (160°C pour moi)

Malaxez le yaourt, le beurre ramolli et la farine pour obtenir une pâte lisse.

Ajoutez les oeufs, le sucre et la levure mélangée à la Maïzena.

Mélangez et incorporez les morceaux d'ananas.

Versez la pâte dans un moule de votre choix assez grand et glissez au four pour seulement 30 minutes pour cette fois au lieu de 40 minutes la fois dernière. Il faut le surveiller car il a tendance à brunir très vite.

Laissez-le refroidir sur une grille.

Vous pouvez lui ajouter un pot de noix de coco râpée en même temps que les morceaux d'ananas.