Ingrédients (6 personnes):

- 3 oeufs
- 50 gr de sucre +1 peu pour le fond du moule
- 200 gr de farine
- 1 sachet de levure
- 1 boite d'ananas au sirop léger + son jus...version light

Pour LA VERSION NON LIGHT METTRE 50 GR DE BEURRE FONDU

Préparation:

Cette préparation est sans lait, sans yaourt, sans matière grasse.

Beurrer légèrement le fond du moule a gâteau y ajouter du sucre fin sur toute la surface.. Mettre les tranches d'ananas autour.... Battre les oeufs avec le sucre et bien faire mousser jusqu'à doublé de volume... Ajouter la farine mélangée avec la levure.... Mettre le jus d'ananas bien mélanger et verser la pâte au dessus des ananas... Enfourner au four préchauffé a 180° pendant + ou moins 25 min dépend du four.