Pain aux ananas qui goûte le Pina Colada!

DESSERTS – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 3/4 tasse de farine
- 1 1/4 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de beurre
- 3/4 tasse de sucre
- 2 oeufs
- 1 1/2 c. à thé de vanille
- 3/4 tasse de lait
- 1 tasse d’ananas broyés (en conserve)
- 1/4 tasse + 1/4 tasse de lait de coco
- 1 tasse de sucre en poudre

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F. Graisser un moule à pain de Pam ou de beurre.
2. Mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel.
3. Battre le sucre et le beurre ensemble jusqu’à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter les oeufs et la vanille. Bien battre. Ajouter le lait, les ananas et 1/4 tasse de lait de coco. Bien mélanger. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs et bien mélanger.
4. Verser dans le moule à pain et faire cuire 55 à 65 minutes.
5. Pendant la cuisson, préparer le glaçage en mélangeant 1/4 tasse de lait de coco et le sucre en

poudre. Étendre sur le gâteau.