

Cupcakes renversés à l'ananas

- La recette parfaite des cupcakes renversés à l'ananas! (Très facile!)



PRÉPARATION
25 MIN

CUISSON
25 MIN

TEMPS TOTAL
50 MIN

PORTIONS
12

Ingrédients :

- 1 boîte de morceaux d'ananas de 28 oz (796 ml)
- 1/3 de tasse (85 ml) de cassonade
- 1/3 de tasse (85 ml) de beurre non salé fondu
- 1 tasse (250 ml) de farine
- 3/4 de tasse (190 ml) de sucre
- 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte (levure chimique)
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre non salé, ramolli
- 1/2 tasse (125 ml) de jus d'ananas (en provenance de la boîte)
- 1 œuf
- 1/2 cuillère à thé de vanille

Garniture :

- 3/4 de tasse (190 ml) de crème 35 %
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 12 cerises de marasquins

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Vaporiser votre moule de 12 muffins avec une huile style Pam.
3. Égouttez la conserve d'ananas en conservant 1/2 tasse de jus pour plus tard.
4. Faites fondre le beurre dans le micro-ondes, puis ajouter la cassonade et mélanger.

5. Ajouter environ 2 cuillères à thé de ce mélange dans chaque moule.
6. Placez environ 5 morceaux d'ananas dans chaque moule. Mettre de côté.
7. Dans le bol de votre batteur électrique, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel.
8. Ajouter le beurre et le jus d'ananas et battre pendant environ 1 à 2 minutes.
9. Ajouter l'œuf et l'extrait de vanille et battre jusqu'à ce que ça soit parfaitement incorporé.
10. Verser de façon égale dans les moules.
11. Faites cuire pendant environ 23 à 26 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre propre propre!
12. Laissez refroidir, puis ajouter la crème fouettée et la cerise de marasquin.
13. Pour faire la crème fouettée. Fouettez la crème fouettée à haute vitesse jusqu'à ce que des pointes molles se forment. Ajoutez le sucre et fouettez jusqu'à ce que les pointes soient fermes.

Si vous préférez le **gâteau traditionnel de renversé à l'ananas de ma maman!**

“

C'est un gâteau qui est une belle tradition de chez nous, mais aujourd'hui je vous montre comment les faire en cupcakes! Ça s'apporte bien et c'est tout aussi délicieux...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)