

# 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 :)