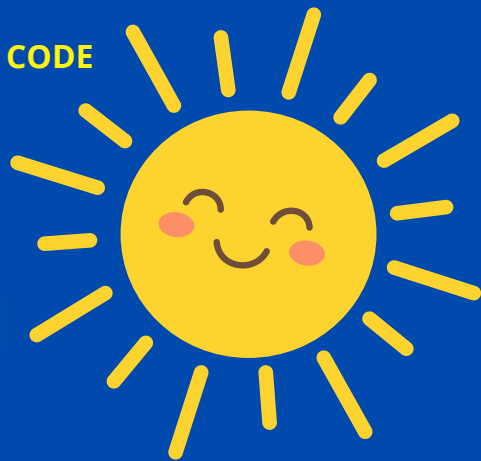


Retrouvez-nous sur mikoollemanicou.com ou flashez le QR CODE



LES INGRÉDIENTS (pour 6 petits gâteaux)



LE MATÉRIEL



LES ÉTAPES

1 PRÉPARE LE CARAMEL
Dans une petite casserole (avec un adulte), fais fondre le sucre avec le beurre jusqu'à obtenir un caramel doré.



! Cette étape doit être faite par un adulte ! Le caramel est très chaud !

2 PRÉPARE LES MOULES
Verse un peu de caramel dans chaque moule. Dépose une rondelle d'ananas et une demi-cerise au centre.



3 PRÉPARE LA PÂTE
Dans un saladier, mélange les œufs et le sucre, ajoute la farine, la levure et le lait. Mélange bien jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.



4 ASSEMBLE ET CUIS
Verse la pâte dans les moules par-dessus l'ananas. Fais cuire au four préchauffé à 180 °C pendant 20 à 25 minutes (jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés).



LE CONSEIL DE MIKOO

Tu peux ajouter un peu de jus de citron vert dans la pâte pour encore plus de saveurs !



VARIANTE GOURMANDE

Tu peux ajouter un peu de noix de coco râpée dans la pâte pour une touche tropicale encore plus gourmande !



LE SAIS-TU ?

L'ananas est un fruit très apprécié en Martinique. Il pousse sous le soleil tropical et est riche en vitamines !



COMMERÇANTS, PUBLIEZ VOS COUPONS DANS LE MAGAZINE MIKOO !

OFFREZ DES RÉDUCTIONS AUX FAMILLES et attirez encore plus de clients !

Mikoo
le manicou



DES OFFRES UNIQUEMENT POUR LES ENFANTS !

**-10%
-20% -30%...
À VOUS DE JOUER !**



★ PLUS DE VISIBILITÉ

👥 PLUS DE CLIENTS

❤️ DES ENFANTS HEUREUX, DES PARENTS RAVIS !

📞 CONTACTEZ-NOUS ! 0696 77 45 02