

Piña Colada-Inspired Upside Down Cake

with Shredded Coconut

60 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F. Remove 2 tbsp butter from the fridge and set aside to come up to room temperature.

Bust out

Measuring spoons, spatula, small bowl, 8x8-inch baking dish, paper towels, large bowl, electric mixer, measuring cups, large non-stick pan

Ingredients

	4 Person
Pineapple	190 g
Coconut Milk	165 ml
White Sugar	½ cup
Egg	1
All-Purpose Flour	1 cup
Baking Powder	1 tsp
Shredded Coconut	2 tbsp
Brown Sugar	2 tbsp
Unsalted Butter*	4 ½ tbsp
Oil*	
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep pineapple and baking dish

- Cut **pineapple** into ¼-inch pieces, then pat dry with paper towels.
- Melt **2 ½ tbsp butter** in a small microwave-safe bowl. (**NOTE:** Do not use softened butter here. Save it for step 2.)
- Grease an 8x8-inch baking dish with **melted butter**.
- Sprinkle **brown sugar** over the bottom of the prepared dish in an even layer.
- Arrange **pineapple** on top of **brown sugar** in a single layer. Set aside.



2 Make cake batter

- Add **2 tbsp softened butter, white sugar, 1 tbsp oil, baking powder** and **¼ tsp salt** to a large bowl.
- Using an electric mixer or wooden spoon, beat until combined, 2-3 min.
- Using a spatula, scrape down the sides of the bowl, then add **egg**.
- Stir **coconut milk** to break up the solid layer, then add **½ cup coconut milk** to the **batter** and beat until smooth, 1 min. (**NOTE:** Save remaining coconut milk for a future creation.)
- Scrape down the sides of the bowl, then slowly mix in **1 cup flour** until no floury streaks remain. (**NOTE:** Save remaining flour for a future creation.)
- Dollop **batter** over **pineapple**. Using a spatula, spread **batter** to the edges of the dish in an even layer.



3 Bake cake and toast coconut

- Bake **cake** in the **middle** of the oven until top is golden-brown and a toothpick inserted into the middle of the **cake** comes out clean, 25-27 min.
- Meanwhile, heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **coconut** to the dry pan. Toast, stirring often, until golden brown, 5-7 min.
- Transfer to a plate.



4 Finish and serve

- Allow **cake** to cool on a wire rack for 5 min.
- When cooled, gently run a knife along the sides of the baking dish and carefully invert **cake** onto a serving platter.
- Sprinkle **toasted coconut** over top, then cut **cake** into slices.

Gâteau renversé façon piña colada

avec noix de coco râpée

60 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Retirer 2 c. à soupe du réfrigérateur et laisser atteindre une temp. ambiante.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, spatule, petit bol, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), essuie-tout, grand bol, batteur électrique, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	4 personnes
Ananas	190 g
Lait de coco	165 ml
Sucre blanc	½ tasse
Œuf	1
Farine tout usage	1 tasse
Poudre à pâte	1 c. à thé
Noix de coco râpée	2 c. à soupe
Cassonade	2 c. à soupe
Beurre non salé*	4 ½ c. à soupe
Huile*	
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer l'ananas et le plat de cuisson

- Couper l'**ananas** en morceaux de 0,5 cm (¼ po), puis le sécher avec un essuie-tout.
- Faire fondre **2 ½ c. à soupe de beurre** dans un petit bol allant au micro-ondes. (**REMARQUE** : Ne pas utiliser le beurre ramolli. Le garder pour l'étape 2.)
- Graisser un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) avec le **beurre fondu**.
- Saupoudrer la **cassonade** en une couche uniforme dans le fond du plat préparé.
- Disposer l'**ananas** sur la **cassonade** en une seule couche. Réserver.



3 Faire cuire le gâteau et faire griller la noix de coco

- Faire cuire le **gâteau** au **centre** du four de 25 à 27 min ou jusqu'à ce qu'il soit doré et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
- Entre-temps, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter la **noix de coco** à la poêle sèche. Faire griller de 5 à 7 min ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée, en remuant souvent.
- Transférer dans une assiette.



2 Faire la pâte

- Dans un grand bol, ajouter **2 c. à soupe de beurre ramolli**, le **sucre blanc**, **1 c. à soupe d'huile**, la **poudre à pâte** et **¼ c. à thé de sel**.
- À l'aide d'un batteur électrique ou d'une cuillère en bois, battre de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que le **mélange** soit lisse.
- À l'aide d'une spatule, racler les parois du bol, puis ajouter l'**œuf**.
- Remuer le **lait de coco**, puis ajouter **½ tasse de lait de coco** à la **pâte** et battre pendant 1 min ou jusqu'à ce que le **mélange** soit lisse. Racler les rebords du bol, puis incorporer **1 tasse de farine**. (**REMARQUE** : Conserver le reste du lait de coco et de la farine pour une autre création.)
- Déposer la **pâte** sur les **ananas**. À l'aide d'une spatule, étendre la **pâte** en une couche uniforme.



4 Terminer et servir

- Laisser le **gâteau** refroidir sur une grille de refroidissement pendant 5 min.
- Lorsqu'il est refroidi, passer délicatement un couteau sur les parois du plat de cuisson et renverser le **gâteau** avec précaution dans un plat de service.
- Parsemer la **noix de coco grillée** sur le dessus, puis trancher le **gâteau**.