

PineappleUpside-DownCake

350°F(180°C) 30-35 minutes or until cake is done.

- 1 stick(1/2 cup) butter
- 1 cup packed brown sugar
- 1 can (pineapples slices)
- 5 cherries -halved
- 1/2 cup chopped nuts
- 1 package yellow cake mix

*냄비에 버터랑 브라운 설탕을 넣고 낮은 불에 녹인다

*둥근 팬에 버터랑 설탕 녹인걸 붓고 파인애플 슬라이스 8개를 놓는다.

*파인애플 구멍에 체리를 반 썰어 뒤집어 놓는다.

*그 위에 nut 잘게 썰어 뿌린다.

*불에 cake mix를 잘 섞는다. 이때 박스에 적힌 대로 재료를 넣는다.

(단. 이때 물대신 파인애플 통에 있는 주스액을 그 양대로 사용해도 된다.)

*cake mix 된 것을 둥근 팬에 2/3 채워 붓는다.

*다 구운 다음 시원하게 둔 다음 큰 접시에 뒤집는다.