

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

CrostaTorta all'ananas

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 10 fette di ananas sciroppata
- 4 cucchiaini di zucchero
- 100 g di burro
- 1 uovo
- 250 g di farina
- 2 cucchiaini di lievito sciolto in un bicchiere di latte.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Mescolare lo zucchero e l'uovo.



3 Sciogliere il burro al microonde per 30 secondi alla massima potenza ed aggiungerlo al composto; poi unire la farina.

Prendere 3 fette di ananas, scolarle, infarinarle e aggiungerle all'impasto con lo sciroppo del barattolo stesso.



4 Mescolare tutto bene bene ed aggiungere il lievito sciolto nel latte.



5 Quindi, versare il composto nella teglia imburata e infarinata. Infine adagiare le rimanenti fette di ananas.



6 Infornare a 180°C. Questo è il risultato.



