

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce all'ananas

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

150 g di farina
150 g di zucchero di canna
100 g di burro
2 uova
1 scatola di ananas a fette
qualche gheriglio di noce
1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Sbattere i tuorli con lo zucchero.



3 Aggiungere il burro fuso.



4 Unire la farina e la bustina di lievito,



5 1/2 bicchiere di succo di ananas (quello del barattolo).



6 Una volta ottenuto un composto omogeneo, aggiungere le chiare montate a neve.



7 Intanto, spargere dell'altro zucchero sul fondo della tortiera. Usare una forma di silicone senza imburrarla.



8 Disporre, quindi, sullo zucchero le fette di ananas e riempire gli spazi vuoti con gherigli di noce.



9 Versare, poi, con attenzione l'impasto del dolce ed infornare a 200°C per 10 minuti, poi altri 35 minuti circa a 180°C.



10 Ecco il dolce sfornato, capovolgere sul piatto da portata.

