

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta all'ananas

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

200 g di farina  
100 g di zucchero  
2 uova  
200 ml di panna da montare  
1 bustina di lievito per dolci  
4 cucchiari di olio di semi  
1 confezione di ananas sciroppato  
zucchero a velo.

### PREPARAZIONE

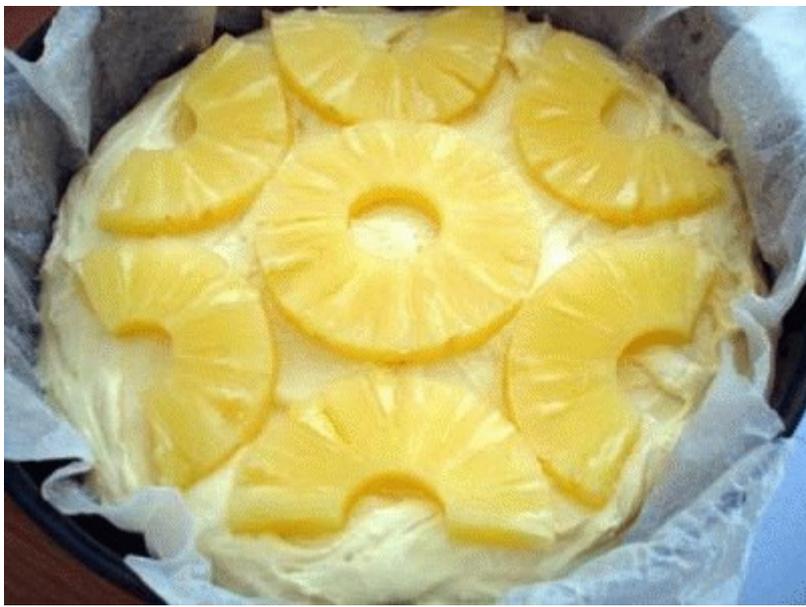
- 1 In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare per 5 minuti le uova con lo zucchero, aggiungete l'olio, 100 ml di panna, la farina ed il lievito e continuate a montare infine unite la panna rimasta e montare fino ad avere un composto ben montato come questo.



**2** Foderate una tortiera da 24 cm con della carta forno e versateci il composto appena preparato.



**3** Coprite il composto con delle fette di ananas.



4 Infornate a 180°C per 30 minuti.



5 Fate raffreddare e cospargete con dello zucchero a velo.



