

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta all'ananas di Petiteétoile

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

FARINA 300 gr

ZUCCHERO 260 gr

BURRO 200

UOVA 4

SCATOLA DI ANANAS A FETTE 1

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina e mezzo -

SUCCO DI MACERAZIONE

DELL'ANANAS IN SCATOLA di plastica - 1

bicchiere

ZUCCHERO DI CANNA poco -

### PREPARAZIONE

**1** Imburrate e infarinate una tortiera da 22-24 cm.

Coprite con abbondante zucchero di canna e le fette di ananas, creando il disegno che si

vuole.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare il burro con lo zucchero, quando risulta cremoso aggiungete un uovo alla volta, e montare per 10 minuti.

Aggiungete la farina e il lievito setacciati, mescolare quindi unite il succo dell'ananas.

Versate nella tortiera e infornate in forno caldo a 200°C per 10 minuti e poi abbassare a 180°C per altri 35 minuti.

Sformate la torta quindi mettetela nuovamente nel forno sotto il grill per massimo 5 minuti.

