

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.

