

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta all'ananas con noci e amaretti

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

- 8 cucchiaini di farina
- 8 cucchiaini di zucchero e zucchero per caramellare lo stampo
- 1 barattolo di ananas a fette sciroppate
- 8 cucchiaini di succo d'ananas (liquido nel quale sono immerse le fette d'ananas)
- 3 uova
- 100 g di burro morbido
- 130 g circa di gherigli di noce
- 20 amaretti medi
- 1 bustina di lievito per dolci.

### PREPARAZIONE

- 1 Far caramellare dello zucchero sul fuoco direttamente nello stampo d'alluminio della torta.



- 2 Una volta che lo zucchero è sciolto e dorato, spegnere il fornello e, con l'aiuto di guanti e presine, piegarlo e girarlo in modo da caramellare anche le pareti.

Questa operazione deve essere fatta un po' velocemente in quanto il caramello si indurisce facilmente.



- 3 Lasciare che il caramello si solidifichi un po', quindi, foderare la base e le pareti con le fette d'ananas.



4 Intanto che finisce di assestarsi il tutto, a parte, mescolare il burro con lo zucchero fino a che il composto non risulti bello spumoso.



5 Aggiungere, poi, la farina e le uova, una ad una, mescolando bene.



6 A questo punto, inserire nel composto anche il succo di ananas.



7 Unire anche gli amaretti e le noci tritate grossolanamente.



**8** Incorporare, infine, la bustina di lievito.

A questo punto, versare il composto nello stampo, facendo attenzione a non spostare le fette d'ananas.

Non è importante se non è livellato perfettamente e se il composto non copre le fette sulle pareti: si assesterà e si coprirà durante la cottura.



**9** A questo punto infornare a 170°C per 40-45 minuti circa.

Una volta cotta, lasciarla riposare al massimo 5-10 minuti e poi rovesciarla subito sul piatto di portata.

