

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta all'ananas e ciliegie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

175 g burro sciolto
80 g zucchero
3 uova
170 g farina
1 bustina lievito
1 pizzico sale
buccia di limone grattugiata
50 g burro
50 g zucchero scuro
300 g ananas al naturale
ben scolato
6 ciliegie sotto spirito.

PREPARAZIONE

1 Mettere 50 g di burro in una teglia di 30x0 cm di pirex ed infornare a 190° finché il burro sia sciolto. Togliere dal forno, spolverizzare il fondo della teglia con lo zucchero scuro e

rimettere in forno. In una terrina mescolare il burro con lo zucchero fino ottenere un composto cremoso, unire un uovo alla volta mescolando bene dopo ogni aggiunta, unire al composto la farina, il lievito, il sale e la buccia di limone. Decorare il fondo della teglia con l'ananas e le ciliegine, versarvi molto delicatamente l'impasto e infornarla per circa 30 minuti. Lasciare intiepidire la torta nel forno e rovesciatela su una griglia per farla raffreddare.