

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta all'ananas e yogurt

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 250 gr

ZUCCHERO 200 gr

YOGURT 200 gr

UOVA 3

VANILLINA 1 bustina

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

ANANAS SCIROPATO confezione - 1

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la torta all'ananas e yogurt, per prima cosa montate con le fruste elettriche, le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto bianco e spumoso. Incorporate al composto lo yogurt, la vanillina e la farina setacciata con il lievito, mescolate bene sempre con le fruste elettriche, in maniera tale da fare amalgamare bene tutti gli ingredienti tra di loro.

2 Una volta preparato l'impasto, imburrate una tortiera da 24 cm di diametro e cospargetela di zucchero. Posizionate le fette di ananas sciroppate sul fondo dello stampo e, riempitelo completamente con l'impasto appena preparato. Infornate 200C° e lasciate cuocere per circa 30 minuti a forno statico. Controllate la colorazione, quindi trascorso il tempo sopra indicato, coprite la torta all'ananas e yogurt con un foglio di alluminio e, proseguite la cottura per altri 20 minuti.

3 Appena la torta avrà raggiunta la cottura desiderata, rimuovetela dal forno, sformatela rapidamente, prima che lo zucchero si solidifichi, lasciatela raffreddare quindi servite.