

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta ananas caramellato

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ANANAS SCIROPPATO barattolo - 1

ZUCCHERO 300 gr

BURRO 150 gr

FARINA 150 gr

UOVA 4

LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola (che può andare anche in forno) di 26 cm mettete 150 g di zucchero e poco liquido presente nel barattolo dell'ananas, fate sciogliere lo zucchero e fate bollire fino a quando il caramello diventa bruno, spegnete il fuoco e aspettare pochi minuti.

Coprite con le fette di ananas.

In una ciotola montare lo zucchero con le uova, unite il burro e continuate a montare, infine unite la farina, il lievito ed il sale e mescolare.

2 Versate il composto nella padella sopra l'ananas.

3 Infornate a 180°C per 40 minuti.

Appena pronta appoggiate un vassoio da portata sulla padella e rivoltare la torta.

