

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta all'ananas

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 40 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La **torta all'ananas** è un dolce classico della nostra cucina, **ottima se ami i dolci alla frutta**.

Puoi utilizzare l'ananas in scatola oppure quello fresco come abbiamo fatto noi in questa ricetta, il peso dell'ananas da utilizzare non cambia.

La torta all'ananas risulta essere una torta **soffice e bagnata** al punto giusto, servila con una pallina di gelato alla valigia a conclusione di una cena a base di pesce o tagliata a cubetti per accompagnare la merenda con il te.

Ecco altri dolci con la frutta che devi provare, non ne rimarrai deluso!

[Torta di fichi secchi](#)

[Torta di carote e mandorle](#)

## INGREDIENTI

ANANAS 1

FARINA 00 200 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

UOVA 3

OLIO DI SEMI 70 gr

LATTE 2 cucchiaini da tavola

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 1

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

## PREPARAZIONE

- 1 Prendi un ananas intero, toglila la parte superiore, con il ciuffo, ed elimina la parte centrale del frutto con l'apposito attrezzo. Con un coltello affilato elimina la buccia e, infine, taglia la polpa rimasta a fette spesse circa 2 cm.





2 In una ciotola versa le uova, unisci lo zucchero e la scorza grattugiata di un limone, poi

monta tutto con le fruste elettriche.





- 3 Continua a montare con le fruste fino ad ottenere un composto spumoso, poi aggiungi l'olio di semi e la farina setacciata, infine, sempre mescolando unisci anche il lievito per dolci.





- 4 Se l'impasto dovesse risultare troppo corposo, aggiungi 2 cucchiai di latte continuando ad amalgamare il composto con le fruste elettriche.

Metti da parte 7 fette di ananas per la decorazione e taglia le restanti fette a cubetti, aggiungi i cubetti di polpa all'impasto.





**5** Mescola i cubetti di ananas al composto, poi aiutandoti con una spatola versa il composto

in una tortiera a cerniera di 24 cm precedentemente imburrata ed infarinata, livella il composto con la spatola e decora con le fette di ananas precedentemente messe da parte.





**6** Non appena avrai finito con la decorazione della torta, inforna in forno statico preriscaldato a 180° per 40 minuti, posiziona la tortiera a metà altezza nel forno.

Trascorso il tempo previsto per la cottura fai la prova stecchino: prendi uno stuzzicadenti, infilalo al centro del dolce e affondalo, tiralo su e se risulta asciutto, ovvero senza impasto appiccicato la torta è pronta, diversamente copri la torta con carta alluminio e prolunga la cottura per altri 5 minuti.



## CONSERVAZIONE

Conserva la torta all'ananas in una tortiera per un paio di giorni, la frutta cotta deperisce velocemente, puoi allungare un po' i tempi se metterai la torta in frigorifero in appositi contenitori, prima di consumarla estraila per portarla a temperatura ambiente, infatti l'ananas cotto e freddo di frigo risulta sgradevole al palato (solitamente).