

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta ananas e yogurt



Oggi cari amici di Cookaround Cucina e ricette vogliamo proporvi un dolce straordinario che con la sua semplicità, il suo gusto, il suo profumo incredibile sorprende e conquista sempre tutti. La torta ananas e yogurt infatti perfetta per la colazione, con la sua fetta umida e soffice, a merenda accanto a un buon thé caldo ma è così golosa che può essere mangiata in qualunque momento della giornata, solo se si ha voglia di qualcosa di dolce.

Una via di mezzo tra la torta allo yogurt semplice e quella deliziosa torta con l'ananas rovesciata. Un mix di ingredienti facilmente reperibili la rende economica e speciale.

La torta soffice allo yogurt e ananas è molto semplice da fare, la sua mollica resta morbida a lungo e il suo profumo è persistente. Grazie alla presenza delle fette di ananas è anche molto scenografica, ma qualora non vi piaccia l'ananas

potete sostituirlo con tanti altri tipi di frutta a vostro piacere. Potete utilizzare ad esempio le pesche sciroppate oppure frutta di stagione come fragole o kiwi freschi.

Nonostante sia una torta senza burro e olio lo yogurt le conferisce morbidezza e non avendo grassi aggiunti è anche ideale per chi deve stare un po' attento alla linea.

La crosticina più croccante che si crea grazie alla caramellazione dello zucchero è irresistibile e crea un bel contrasto con l'ineterno morbido.

In questo caso abbiamo utilizzato uno yogurt magro ma qualora voi voleste potrete sostituirlo anche con uno al gusto di frutta, che sia ben abbinato alla frutta utilizzata.

Conservate questo dolce da colazione sotto una campana di vetro e si terrà umido e soffice per diversi giorni, anche se possiamo garantirvi che sparirà dalla circolazione in pochissimo tempo, perché buona e molto aromatica.

Insomma una torta questa che diventerà presto un vostro cavallo di battaglia, ne siamo certi. E se vi piacciono i dolci semplici quelli insomma che ricordano ciò che facevano le nonne in cucina, perché dopo aver provato questa ricetta non realizzate con noi anche queste altre torte da prima colazione o merenda?

[torta paradiso](#)

[torta margherita](#)

[torta allo yogurt](#)

INGREDIENTI

ANANAS SCIROPPATO confezione - 1

FARINA 250 gr

YOGURT 200 gr

ZUCCHERO 200 gr

UOVA 3

VANILLINA 1 bustina

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

INGREDIENTI PER IMBURRARE LA TEGLIA

ZUCCHERO

BURRO

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. Il volume delle uova deve praticamente triplicare.





- 2 Incorporate piano al composto lo yogurt, la vanillina e la farina setacciata con il lievito, aggiungendola in tre momenti diversi, mescolate bene sempre con le fruste elettriche, in maniera tale da fare amalgamare bene tutti gli ingredienti tra di loro. Con una leccapentole eliminate i residui di farina dai bordi.









- 3 Una volta preparato l'impasto, imburrate una tortiera da 24 cm di diametro e cospargetela di zucchero. Volendo un effetto più scuro e croccante potete utilizzare sul fondo dello zucchero di canna grezzo. Posizionate le fette di ananas sciroppate sul fondo dello stampo e riempitelo completamente con l'impasto appena preparato.







- 4 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.





- 5 Appena la torta avrà raggiunto la cottura desiderata, fate la prova stecchino, quindi rimuovetela dal forno, sformatela rapidamente, prima che lo zucchero si solidifichi, lasciatela raffreddare possibilmente su una gratella, quindi servite.

