

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata all'ananas

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA FROLLA



La crostata all'ananas è un dolce delizioso di quelli che si fanno presto e si mangiano tutti e subito! Farà la felicità dei vostri ospiti, perché oltre ad essere una torta perfetta per una merenda, è piacevolissima da consumare a fine pasto. Provate questa ricetta dal gusto straordinario e fateci sapere se vi è piaciutà! La ricetta è facile e non vi servirà essere provetti pasticceri per farla in maniera eccellente. Se amate questa frutta esotica e vi piace abbinarla anche con i salati, ecco allora una nostra nuova proposta: riso fritto con ananas!

INGREDIENTI PER LA BASE

FARINA 300 gr

BURRO 120 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

SCORZA DI LIMONE

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaio da tè

PER LA FARCIA

ANANAS sciroppato - 3 fette
RUM 2 cucchiai da tavola
PANNA 300 ml
ZUCCHERO 2 cucchiai da tavola

PREPARAZIONE

Per eseguire la ricetta della crostata all'ananas foderate con la pasta frolla realizzata seguendo la ricetta indicata negli ingredienti uno stampo per crostate da 22 cm ben imburrata.

Infornate a 180°C ricoperta di carta forno e legumi secchi per circa 25 minuti.

Montate la panna con lo zucchero.







3 Unite alla panna montata l'ananas a dadini.



4 Farcite il guscio di frolla con la farcia e decorate con qualche dadino di ananas.





CONSIGLIO

Quanto tempo prima posso prepararla?

Puoi farla anche parecchie ore prima, se fa caldo conservala in frigorifero.

Potrei aggiungere anche dei kiwi?

Certo, otterrai anche un bell'effetto cromatico.

Mi è avanzata della frolla, posso surgelarla?

Sì la frolla può essere surgelata.