

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata all'ananas

di: *Cookaround*

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 piaciuta! 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 cucchiaino da tè

PER LA FARCIA

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

PREPARAZIONE

1 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.



2 Aromatizzate con due cucchiari di rum.



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