

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sformato di ananas

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FETTE DI ANANAS SCIROPATE

barattolo - 1

ZUCCHERO 250 gr

UOVA 6

FARINA 30 gr

RUM 1 bicchierino

ZUCCHERO A VELO poco -

PER LO SCIROPPO DI ZUCCHERO

ZUCCHERO 6 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Nel frullatore frullare le fette dell'ananas fino a farle diventare una purea.

Versate il composto in una casseruola e aggiungete il succo che si trova all'interno della

lattina dell'ananas, lo zucchero mescolare e cuocete per 5 minuti a fuoco medio.

Con l'aiuto delle fruste elettriche montare le uova fino a farle diventare spumose, aggiungete la farina a pioggia, mescolando per evitare che si formino grumi, poi unite il rum ed il composto di ananas, mescolare bene.

Preparate uno sciroppo facendo sciogliere lo zucchero con 2 cucchiai di zucchero, fate bollire per 5 minuti e versatelo sul fondo di uno stampo rettangolare di 25x30 cm, coprite con il composto di ananas.

Infornate in forno preriscaldato a 200°C per 50 minuti.

Spolverizzate con zucchero a velo.

