

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta all'ananas

di: *twist*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 200 g di farina
- 100 g di zucchero
- 2 uova
- 200 ml di panna da montare
- 1 bustina di lievito per dolci
- 4 cucchiaini di olio di semi
- 1 confezione di ananas sciroppato
- zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare per 5 minuti le uova con lo zucchero, aggiungete l'olio, 100 ml di panna, la farina ed il lievito e continuate a montare infine unite la panna rimasta e montare fino ad avere un composto ben montato come questo.



- 2 Foderate una tortiera da 24 cm con della carta forno e versateci il composto appena preparato.



- 3 Coprite il composto con delle fette di ananas.



4 Infornate a 180°C per 30 minuti.



5 Fate raffreddare e cospargete con dello zucchero a velo.



