

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta all'ananas

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 500 gr

ZUCCHERO 300 gr

UOVA 6

FETTE DI ANANAS SCIROPPATE

barattolo - 1

OLIO mezzo bicchiere -

LATTE 1 bicchiere

SUCCO DI ANANAS mezzo bicchiere -

LIEVITO PER DOLCI 2 bustine

SUCCO DI LIMONE mezzo -

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 180°C.

Imburrate una tortiera di 32 cm e cospargetela con zucchero.

Appoggiate sul fondo le fette di ananas sgocciolate.

Con l'aiuto delle fruste elettriche montare le uova con lo zucchero. Aggiungete la farina setacciata un poco alla volta intervallando con i liquidi. Mescolare bene e continuate a montare per altri 5 minuti.

Incorporate il lievito.

Versate l'impasto nella teglia, battetela sopra un piano per assestarlo ed infornate per 1 ora circa, è pronta quando la torta si stacca dai bordi.

