

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta all'ananas di AWIMMAWE

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 00 9 cucchiai da tavola
ZUCCHERO 9 cucchiai da tavola
UOVA 5
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
VANILLINA 1
ANANAS IN SCATOLA 8 fette
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1
BURRO 50 gr

PREPARAZIONE

1 In una teglia mettete 5 cucchiai di zucchero.



2 Ed il burro.



3 Fate caramellare un pò su fiamma media.



4 Rigrate per coprire tutto il fondo con il burro.



5 Fate raffreddare e coprite con l'ananas.





6 Trasferite nel forno acceso.



7 Nel frattempo in una ciotola mettete il restante zucchero.



8 La farina.



9 Le uova.



10 E montare leggermente con le fruste elettriche.



11 Unite il limone, la vanillina ed il lievito.



12 E continuate a mescolare per qualche minuto.

Togliete la teglia dal forno.



13 Versate il composto sull'ananas.



14 Infornate a 180°C per 30 minuti.

