

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta all' ananas con ciliegine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 65 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

90 g di burro fuso
95 g di zucchero di canna
440 g di ananas in scatola a fette
ciliegie candite
125 g di burro a pezzetti
185 g di zucchero semolato
2 uova
1 cucchiaino di essenza di vaniglia
250 g di farina 00
1 bustina di lievito per dolci
30 g di farina di cocco
125 g di succo d' ananas.

PREPARAZIONE

1 Versate il burro fuso sul fondo della tortiera dal diametro di 20 cm spennellando anche i

bordi.

Spargete lo zucchero di canna sul fondo.



2 Mettete in forno caldo a 180°C per pochi minuti, fino a quando lo zucchero si sarà sciolto.

Togliete la tortiera dal forno e mettete sopra lo zucchero, le fette ananas ben scolate dallo sciroppo di macerazione.



3 Quindi mettete al centro di ogni fetta di ananas una ciliegia candita.



4 Lavorate, con l' aiuto delle fruste elettriche, a crema il burro con lo zucchero semolato.

Aggiungete le uova, la farina, la farina di cocco, i 125 g. di succo d'ananas , il lievito e la vaniglia.



5 Montare bene per 5 minuti.

Mettete il composto ottenuto, nella tortiera, sopra le fette d'ananas, facendo aderire bene.



6 Cuocete in forno caldo a 170°C per un'ora.

Lasciate raffreddare per 10 minuti la torta nello stampo prima di sformarla.

