

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.

