

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta ananas caramellato

di: *stellina83s*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ANANAS SCIROPPATO barattolo - 1
ZUCCHERO 300 gr
BURRO 150 gr
FARINA 150 gr
UOVA 4
LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola (che può andare anche in forno) di 26 cm mettete 150 g di zucchero e poco liquido presente nel barattolo dell'ananas, fate sciogliere lo zucchero e fate bollire fino a quando il caramello diventa bruno, spegnete il fuoco e aspettate pochi minuti.

Coprite con le fette di ananas.

In una ciotola montare lo zucchero con le uova, unite il burro e continuate a montare, infine unite la farina, il lievito ed il sale e mescolare.

2 Versate il composto nella padella sopra l'ananas.

3 Infornate a 180°C per 40 minuti.

Appena pronta appoggiate un vassoio da portata sulla padella e rivoltare la torta.

