



Ciambellone all'ananas - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - ciambella

(con la pentola-fornetto "Versilia")

Ingredienti per un ciambellone da 26 cm:

350 g farina, 150 g zucchero, 100 g burro, 3 uova, 1 bustina lievito chimico, 1 scatola ananas sciroppato, 1 pizzico sale

Sgocciolare bene le fette di ananas ponendole in uno scolapasta e tenere da parte il succo.

Mescolare le uova con lo zucchero, il sale e il burro fuso e intiepidito.

Aggiungere la farina setacciata con il lievito e un bicchiere del succo dell'ananas.

Mescolare quanto basta ad avere un composto liscio e omogeneo.

Versare nella pentola fornetto imburrata e infarinata.

Appoggiare sulla superficie dell'impasto 6 fette di ananas intere.

Chiudere la pentola.

Cuocere sul fuoco medio, a fiamma media per 3-4 minuti e poi 60-65 minuti a fiamma minima.

Far raffreddare su una gratella

(Ricetta dal sito "Kucinare.it")

