



Torta all'ananas - [Visualizza sul sito](#)
di Debbyna

Dessert- dolci con frutta - ananas

Ingredienti:

150 gr. burro,
180 gr. zucchero (io uso il fruttosio e ne metto metà),
180 gr. farina,
2 uova,
1/2 bustina di lievito per dolci,
5/6 fette di ananas fresco o in scatola.

Procedimento:

Ammorbidire il burro e lavorarne 110 gr con 140 gr di zucchero fino a renderlo spumoso e soffice.
Unire le uova, la farina, il lievito ed amalgamare bene.
Con il burro e lo zucchero rimasti, imburrare e spolverizzare una tortiera con i bordi abbastanza alti.
Disporre sul fondo le fette di ananas e versare l'impasto.
Cuocere in forno già caldo per 15 minuti a 170 °C; poi abbassare a 150/160 °C e cuocere per altri 45 minuti. Sforare la torta e farla riposare 15 minuti prima di servire.

Ps. Nell'impasto io aggiungo sempre un pò di succo delle fette d'ananas in scatola. Il mio forno tende sempre ad abbrustolire troppo quindi metto una carta di alluminio sopra fino a 10 minuti prima della cottura. In questo caso la metto dopo i 15 minuti a 170 °C e la tolgo gli ultimi 5 minuti dei 160 °C. Se volete utilizzare il fruttosio per la torta vi consiglio di polverizzarlo nel robot o nel tritatutto. Io per questa torta uso sempre lo stampo da plum cake perchè metto le fette anche sul fianco della torta.

