



Torta all'ananas 2 - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

INGREDIENTI

4 uova

120g di burro (ma per gli allergici al lattosio è sostituibile con un bicchiere da tavola non colmo di olio di semi di girasole)

10 cucchiaini di zucchero + un paio per il caramello

10 cucchiaini di farina

una scatola di ananas (succo e frutta)

1 bustina di lievito per dolci

un pizzico di sale

qualche cucchiaino di rum (ma se ci sono bambini, sostituire con qualche cucchiaino di succo di frutta all'ananas)

UNITA' DI MISURA DELLO ZUCCHERO



UNITA' DI MISURA DELLA FARINA



ESECUZIONE

Mettere un paio di cucchiaini di zucchero in una padella e adagiarvi a caramellare le fette di ananas. Non aggiungere acqua perchè la lascia andare l'ananas. Poi mettere le fette nella teglia che andrà in forno con la parte caramellata rivolta in basso.

NB: si può usare un'unica teglia, senza carta forno....ma è più complicato sformare, per via del caramello!!

Montare le uova con lo zucchero come per il pds, aggiungere a tocchetti il burro, continuando a montare, poi la farina... un cucchiaino alla volta. L'impasto deve avere la consistenza di quello del pds, se è più duro, aggiungere qualche cucchiaino del liquido di governo dell'ananas.

Aggiungere il lievito e versare il composto sulle fette dell'ananas. Infornare a 180 X 50 minuti. Fare la prova coltello...e spegnere, lasciando la teglia in forno per 10 minuti. Successivamente, toglierla e senza sformare bagnare la torta con il liquido dell'ananas in cui si è aggiunto il rum o il succo di frutta. E' consigliabile, mentre cuoce la torta mettere la bagna in frigo...così comincia a raffreddarsi.

Lasciare qualche minuto, poi capovolgere la torta (Non aspettate che la torta si raffreddi prima di sformarla, altrimenti il caramello si indurisce e rende difficile l'operazione) e metterla in frigo. Io l'ho decorata DOPO COTTA con le ciliege candite....ma di solito si inseriscono gherigli di noce nei buchi delle fette PRIMA di versare l'impasto

