



I DOLCI

TORTA ALL'ANANAS

Ingredienti (per 6 persone)

- ❖ 150 gr. di burro
- ❖ 1 scatola di ananas
- ❖ 100 gr. di zucchero
- ❖ 200 gr. di farina
- ❖ 3 uova
- ❖ 1 bicchiere di succo d'ananas
- ❖ 1 buccia di limone
- ❖ 1 bustina di lievito per dolci

Mettere nella tortiera antiaderente 3 cucchiaini di zucchero e un po' di acqua, fare caramellare lo zucchero, sullo zucchero caramellato appoggiare le fette di ananas.

Sbattere le uova aggiungere lo zucchero e il burro sbattere energicamente, aggiungere la farina, il succo di ananas e la buccia di limone, un pizzico di sale, il lievito, amalgamare bene il tutto.

Mettere l'impasto sopra le fette di ananas, mettere in forno a 180° gradi per 40 minuti. Quando la torta sarà pronta, capovolgetela su un piatto dalla parte delle fette di ananas.