

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Crostata di ananas

Strawberry · Tuesday, September 11th, 2012

Ingredienti:(6 persone)

- 600gr pasta frolla
- un ananas
- sciroppo di ananas
- 50gr zucchero
- 30gr di mandorle

Preparazione:

Eliminate la buccia all'ananas, e tagliatela a fette e poi a pezzi eliminando il torso centrale. Mettete sul fuoco un pentolino con il succo di ananas, fatelo ridurre fino ad ottenere una crema morbida e aggiungete le mandorle. Imburrate e infarinate una tortiera, ricoprite il fondo e le pareti con la pasta frolla, bucherellate il fondo con una forchetta, versate il liquido di ananas, le mandorle e coprite con i pezzi di ananas, cuocete in forno a 200° per circa 30 minuti, lasciate raffreddare prima di servire.

This entry was posted on Tuesday, September 11th, 2012 at 8:34 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.