

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Torta all'ananas

Strawberry · Monday, March 16th, 2015

- **Ingredienti:**(4-6 persone)

mezza ananas a fette

- 100gr zucchero di canna
- 1 cl di rum
- 140gr burro
- 6 uova
- 2 cucchiaini di zucchero vanigliato
- 180gr di zucchero
- 1 arancia
- 250gr farina
- 3 cucchiaini di lievito in polvere

Preparazione:

Ungete di burro una tiella a cerniera. Condite le fette di ananas con zucchero di canna e rum. Fate sciogliere il burro e lasciatelo intiepidire, montate a neve gli albumi, sbattete i tuorli con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il succo d'arancia, unite gradualmente il burro e frullate fino a scioglimento completo dello zucchero, mescolate la farina con la buccia grattugiata dell'arancia e il lievito e unite il tutto al composto di burro sciolto precedentemente, unite delicatamente gli albumi montati a neve. Disponete le fette di ananas sul fondo della teglia imburrata e sopra versate il composto, infornate per circa un'ora, lasciate raffreddare e capovolgete su di un piatto da portata.

This entry was posted on Monday, March 16th, 2015 at 6:18 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.

