

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta all'ananas

Una vecchia ma...sempre nuova e... buona torta!!!



Difficoltà
media



Quantità
8 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Ananas - un barattolo da 500 g
- uova - 4
- burro - 100 g
- zucchero - 150 g
- farina - 150 g
- lievito - 1 bustina
- Per il caramello:
 - zucchero - 150 g
 - burro - 20 g
 - succo d'ananas - 5 cucchiari

Preparazione

Questa torta bisogna farla e rifarla perchè sarà ogni volta più buona!!!! Buonissima anche fredda da frigorifero!!
Preparate prima di tutto il caramello. In una tortiera da 26 cm di diametro mettete lo zucchero, la nocina di burro e il succo d'ananas. Fate cuocere fino ad avere un bel colore ambrato. Fate distribuire lungo tutti i bordi della tortiera e ponete le fette di ananas nel fondo, cercando di formare un disegno. Lasciate raffreddare. In una ciotola mettete il burro morbido e lo zucchero e lavorate fino a che sarà tutto ben sciolto. Aggiungete le uova, una per volta e lavorate sempre con la frusta a mano fino a che tutte le uova verranno assorbite. Aggiungete la farina setacciata con il lievito e amalgamate il tutto. Distribuite nella tortiera preparata e mettete in forno a 170° per circa 40-45 minuti. Controllate che la torta sia cotta e capovolgetela in un piatto capiente. Avrete così il disegno del fondo in bella vista! Versate nel fondo e sulla torta il succo rimasto e guarnite con della buccia d'arancia e del caramello.

