DOLCE DI ANANAS

Ingredienti:

- ananas in scatola,
- 60g. di burro,
- 200g. di zucchero,
- gherigli di noce,
- 3 uova,
- 50g. di farina,
- un cucchiaino di lievito in polvere.

Fate sciogliere il burro in una tortiera, cospargetelo con 100g. di zucchero biondo e su questo disponente le fette di ananas mettendo nei vuoti dei gherigli di noci. Lavorate in una terrina i tuorli con l'alto etto di zucchero e aggiungetvi, apoco a poco, la farina setacciata con un cucchiaino raso di lievito in polvere.
Montate molto sode le chiare e aggiungetele alla pasta che verserete poi nella tortiera. Se la pasta fosse troppo soda, aggiungetevi, mentre lavorate e prima di unire le chiare, qualche cucchiaiata di sugo di ananas. Mettete in forno medio fino a che sia dorato e capovolgete sul piatto di servizio.