

TORTA DI ANANAS

Ingredienti per 10 porzioni:

- Zucchero 18 cucchiaini,
- Farina g 200,
- Margarina 5 cucchiaini,
- Uova 3,
- Ananas al naturale 6 fette,
- 12 cucchiari di succo,
- Lievito in polvere 1 bustina.

Fate sciogliere in una teglia da forno inaderente (cm 22 di diametro) la margarina e 4 cucchiaini di zucchero, facendo caramellare.

Togliete dal fuoco e deponete a cerchio sul fondo le fette di ananas ben scolate.

A parte preparate l'impasto mescolando i tuorli d'uovo con il rimanente zucchero.

Unite, poco alla volta, la farina amalgamata con il lievito, il succo di ananas ed infine gli albumi montati a neve.

Versate il composto nella teglia e fate cuocere a 180° per circa mezz'ora.

Sfornate e fate raffreddare la torta.