



TORTE E CROSTATE

Torta morbida all'ananas e ciliegie



1 TORTA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

25 MIN



TEMPO DI COTTURA

40 MIN



CALORIE

490K

NOTE

INGREDIENTI

250 g di Farina 0

125 g di Yogurt

7 fette di Ananas al naturale

14 ciliegie candite

2 Uova

130 g di Zucchero semolato

4 cucchiaini di Zucchero semolato (per spolverizzare)

60 ml di Olio di semi di girasole spremuto a freddo

1 bustina di Lievito per dolci

Sale

Preparazione

- Foderate la base di una tortiera a cerniera del diametro di 26 cm con carta da forno, quindi oliate e infarinate le pareti. Spolverizzate sul fondo lo zucchero previsto.
- Adagiatevi sopra le fette di ananas ben sgocciolate, in modo da riempire lo stampo, appoggiate una ciliegia al centro di ogni fetta e distribuite quelle avanzate lungo il bordo.

- Utilizzando le fruste elettriche, montate le uova con lo zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Incorporatevi la farina setacciata con il lievito e alternateli con lo yogurt, continuando a mescolare con le fruste elettriche a bassa velocità; infine unite l'olio a filo e qualche cucchiaino del succo dell'ananas, sempre frullando.
- Versate il composto preparato nella tortiera, livellatelo e trasferitelo in forno preriscaldato a 180°C (funzione statica) per 40 minuti circa, fino a quando, infilzando un stecchino al centro del dolce, questo uscirà asciutto.
- Sfornate la torta, appoggiate subito il vassoio a rovescio sullo stampo e, avendo cura di non scottarvi, rovesciate il tutto. Togliete la carta con attenzione (non aspettate troppo, altrimenti potrebbe restare attaccata alla superficie). Fate raffreddare la torta prima di gustarla.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Fate attenzione che lo stampo sia a perfetta tenuta, se non ne siete sicuri potete usare uno stampo tradizionale antiaderente. Foderatene la base con carta da forno a misura e procedete come indicato nella ricetta. Prima di rovesciarla sul vassoio staccate sempre la torta dalle pareti, usando delicatamente una spatolina di silicone.