

## Torta ananas e noci

La torta rovesciata all'ananas e noci fa subito anni 80. E' un dolce molto buono e facilissimo da preparare, vuoi sapere come fare?

Esecuzione: Media

Preparazione: 15'

Cottura: 35'

Dosi per 6 persone

### Ingredienti per 6 persone

- 200 g di zucchero
- 3 uova
- 10 noci
- 350 g di ananas
- 150 g di burro
- 150 g di farina 00
- 1 bustina lievito
- 1/2 bicchiere di succo di ananas

In una piccola padella antiaderente, fai sciogliere metà dello zucchero con un cucchiaino d'acqua e uno di sciroppo di ananas fino ad ottenere del morbido caramello. Prendi una tortiera a cerniera di

circa 26 cm di diametro, versaci il caramello e lascia raffreddare. Una volta freddo, adagia l'ananas a fette nel fondo e riempi i buchi e gli spazi liberi con le noci sgusciate.

Per preparare l'impasto monta le uova con lo zucchero rimanente, aggiungi la farina ed il lievito amalgamando molto bene. Versa quindi anche il burro fuso, le rimanenti noci ed il succo di ananas (quello sciroppato del barattolo andrà bene).

Versa il composto nella tortiera ricoprendo ananas e caramello. Cuoci in forno a 175° C per circa 35 minuti, o comunque finché la torta non avrà un bel colore brunito.

Lascia intiepidire per pochi minuti, quindi capovolgi la torta rovesciata all'ananas e noci in un piatto da portata.