



Microonde: Torta all'ananas - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - microonde - frutta sciroppata

Una scatola da 500 gr. di ananas sciroppate, 75 gr. di farina, 75 gr. di fecola di patate, 100 gr. di zucchero

40 gr. di burro, 2 uova, la buccia grattugiata di 1 limone, una bustina di lievito per MO

Lavorare bene il burro in un contenitore fino a quando diventa una crema, aggiungere i tuorli uno alla volta, lo zucchero e la scorza grattugiata, mescolare bene, unire la farina, la fecola, un goccio di latte e il lievito, mescolare bene.

Montare a neve ben ferma gli albumi, unire alla torta e mescolare delicatamente.

Prendere una tortiera adatta alla cottura nel microonde, imburrare e spolverizzare con dello zucchero, mettere sul fondo le fette di ananas, versare sopra la torta, cuocere nel forno a micro alla massima potenza per 6 minuti, lasciare riposare in forno per 3 minuti, capovolgere la torta e lasciare raffreddare e guarnire a piacere. (N.B. io ho usato il lievito per dolci normale, non per MO e dato che ho usato uno stampo piccolo ed è venuta piuttosto alta, l'ho farcita con crema pasticcera aromatizzata con succo d'ananas e mischiata a pezzetti di frutta).

Esecuzione di Valeriagavazzi:



