

Torta di ananas

Ingredienti

Per il caramello:

100 g di zucchero e un cucchiaino di acqua

Per la torta:

Un sacchetto da 450 g di ananas congelati

150 g di zucchero

150 g di margarina

3 uova

150 g di farina

7 g di bicarbonato di sodio (lievito chimico)

1 cucchiaino di rum

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 180 ° C.
2. Prepara un caramello con lo zucchero portandolo a ebollizione a fuoco basso. Mescolare quando lo zucchero inizia a dorare in modo che tutto il contenuto della padella sia omogeneo.
3. Posiziona i pezzi di ananas in una tortiera (padella mancata classica) e versa sopra il caramello ancora caldo.
4. Nel Kenwood Bowl, frusta la margarina leggermente morbida (è sufficiente 15 minuti dal frigorifero) con lo zucchero. Aggiungi le uova una per una senza mescolare.
5. Aggiungi la farina, il lievito e il rum.
6. Versare il dispositivo nello stampo per torta sopra i pezzi di ananas caramellato.
7. Cuocere per 30 minuti nel forno.