

Torta all'ananas

Ingredienti

Per il caramello:

100 g di zucchero e un cucchiaio di acqua

Per la torta:

Un sacchetto da 450 g di pezzi di ananas surgelati

150 g di zucchero

150 g di margarina

3 uova

150 g di farina

7 g di bicarbonato di sodio (lievito in polvere)

1 cucchiaio di rum

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 180°C.
2. Preparare un caramello con lo zucchero portandolo a ebollizione a fuoco basso per un po'. Mescolare quando lo zucchero inizia a dorare in modo che tutto nella padella sia uniforme.
3. Disporre i pezzetti di ananas in uno stampo da torta (classico stampo a cerniera), e versarvi sopra il caramello ancora caldo.
4. Nella ciotola Kenwood montate la margarina leggermente morbida (bastano 15 minuti fuori dal frigo) con lo zucchero. Aggiungere le uova una ad una, mescolando continuamente.
5. Aggiungere la farina, il lievito e il rum.
6. Versare il composto nello stampo da torta sopra i pezzi di ananas caramellato.
7. Cuocere per 30 minuti in forno.