

Torta con Ananas e Noci

circa 12 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Miscela 9 torte
350 g ananas (peso sgocciolato)
35 g gherigli di noci
35 g zucchero semolato
125 g burro o margarina
uova
50 ml latte

1 Preliminari:

Preparare 1 tortiera a cerchio apribile (diametro 24-26 cm), 1 sbattitore elettrico (o 1 cucchiaio di legno), 1 coltello. Foderare con carta da forno il fondo della tortiera. Disporre sul fondo della tortiera 7 rondelle d'ananas (250 g circa) sgocciate e ben asciugate, quindi cospargervi le noci tagliuzzate e mescolate allo zucchero semolato. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.

2 Preparazione dell'impasto:

In una terrina versare la miscela 9 torte, aggiungere il burro a temperatura ambiente, le uova e il latte. Lavorare il tutto con uno sbattitore elettrico per almeno 3 minuti, o con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, quindi unirvi l'ananas rimanente (100 g circa) tagliato a pezzettini. Versare nella tortiera.

3 Cottura:

Porre sul ripiano più basso del forno elettrico, o medio del forno a gas e cuocere per 50 minuti circa (forno elettrico: 170°C, ventilato: 160°C, a gas: 180°C). Capovolgere la torta ancora calda e lasciarla raffreddare su una gratella.