

Tortine golose

12 porzioni



media

up to 40 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per
Torta Margherita

125 g burro a temperatura
ambiente

uova

80 ml latte

150 g ananas a cubetti

2 cucchiaini di zenzero fresco
grattugiato

Per decorare:

100 g cioccolato fondente sciolto

30 g zucchero in granella per
cospargere

Preliminari:

Preparare 1 terrina, 1 sbattitore elettrico con fruste, 12 pirottini di carta (Ø 7 cm circa), 1 cucchiaio da tavola. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.

Preparazione dell'impasto:

Versare nella terrina la miscela, il burro, le uova e il latte. Lavorare con lo sbattitore alla massima velocità per circa 4 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere l'ananas, lo zenzero e lo zucchero al velo mescolati insieme. Suddividere l'impasto nei pirottini.

Cottura:

Cuocere sul ripiano medio (alto del forno a gas) del forno preriscaldato (forno elettrico: 180°C, forno ventilato: 170°C, forno a gas: 190°C) per 20 minuti circa.

Finitura:

Immergere la superficie delle tortine raffreddate nel cioccolato sciolto, farle sgocciolare bene, disporle su un piatto da portata e decorarle con la granella di zucchero e le ciliegie candite.