

DOLCI E DESSERT

Torta di ananas al microonde

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

15 min

■ Ingredienti per 4 persone

Farina	150 g
Uova	2
Albume d'uovo	1
Burro	60 g
Zucchero di canna	200 g
Ananas sciroppato	4 fette
Lievito	1 bustina
Limone non trattato	1
Arancia non trattata	1

■ Preparazione

- 1 In una tortiera di vetro mettete il burro e 100 g di zucchero. Cuocete per 3 minuti a media potenza. Nel frattempo sgocciolate le fette d'ananas, avendo cura di conservare il liquido in una tazza.
- 2 Trascorsi i 3 minuti togliete la pirofila dal forno, mescolate bene e adagiate sul fondo le fette di ananas. In una terrina sbattete 2 tuorli con lo zucchero rimanente.
- 3 Quando saranno ben gonfi incorporate la farina setacciata e mescolate bene con un cucchiaino di legno. Aggiungete lo sciroppo d'ananas e il lievito e mescolate bene fino a ottenere un composto omogeneo.
- 4 In un'altra ciotola montate a neve ben ferma 3 albumi Trasferite gli albumi in una ciotola capiente e, mescolando dall'alto verso il basso, incorporate i tuorli lavorati con lo zucchero, la farina e lo sciroppo di ananas.
- 5 Versate la preparazione nella tortiera, coprite e cuocete per 10 minuti alla massima potenza. Spegnete il forno e lasciate riposare per 5 minuti la torta all'ananas.
- 6 Trasferite il dolce su una portata. Servitelo tiepido o freddo.