



GASTRONOMIA DEL BRASILE

TORTA DI ANANAS (BOLO DE ABACAXI)

Ingredienti:

- 150 gr di burro
- 2 tazze (da cappuccino) di zucchero di canna oppure normale
- 4 uova
- 1 e ½ tazza (da cappuccino) di farina 00
- 1 e ½ tazza (da cappuccino) di Amido di Mais
- 1 bustina di lievito
- 1 tazza (da cappuccino) di latte
- 1 pizzico di sale
- 1 scatola di ananas sciroppato

Preparazione:

- 1 - Sbattere insieme zucchero, burro e tuorli d'uova, fino a diventare una crema.
- 2 - Aggiungere farina, amido di mais e latte, continuando a sbattere con frusta elettrica fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 3 - Per ultimo aggiungere il lievito e l' albume montato a neve con un pizzico di sale (mischiare l' albume lentamente).
- 4 - Foderare una teglia grande con la carta da forno, cospargerla con un po' di zucchero e adagiarvi le fette di ananas.
- 5 - Versarvi sopra l'impasto.
- 6 - Infornare nel forno previamente riscaldato a 180 gradi per circa 40 minuti.
Se il forno è ventilato dopo 20 minuti controllare con uno stecchino di legno l'avvenuta cottura.
- 7 - Quando la torta sia fredda, rigirla in un piatto da portata :le fette di ananas risulteranno sopra la torta.

