

Torta invertida de ananá



Dificultad:

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-invertida-de-anana>

Preparación

Caliente el horno a 180°C-160°C. Para el relleno, bata los 50 gramos de mantea y los 50 gramos de azúcar hasta que esté cremoso. Con esta crema, repartirla en la base de un molde redondo de 20-21 cm. y hasta un cuarto de la altura de los cordes. Disponga luego las rodajas de ananá y luego ubique las cerezas en los centros de las rodajas. Luego, para hacer la torta, colocar los 100 gramos de mantea, los 100 gramos de azúcar negra, la harina leudante, el polvo de hornear, la esencia de vainilla y los huevos junto con 2 cucharadas del jugo del ananá (de lata) en una batidora eléctrica y batir hasta obtener una consistencia suave. Coloque la mezcla en el molde en la parte superior del ananá y alisar la parte superior para nivelar. Hornear durante 35 minutos. Deje reposar durante 5 minutos, luego gire en un plato. Sirva caliente con una bola de helado.

Ingredientes

- ✓ 50 gramo/s Manteca blanda
- ✓ 50 gramo/s Azúcar negra
- ✓ 7 rebanada/s Piña - Ananá
- ✓ 1 puñado/s Cerezas confitadas
- ✓ 100 gramo/s Manteca blanda
- ✓ 100 gramo/s Azúcar negra
- ✓ 100 gramo/s Harina leudante
- ✓ 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- ✓ 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- ✓ 2 Huevos

Categorías

Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

