TORTA DI ANANAS ROVESCIATA



Ingredienti Menù

1 confezione Preparato in polvere per TORTA MARGHERITA - DB1X

Ingredienti

4 Uova

150 g. Acqua

100 g. Zucchero di canna

Ananas sciroppata

Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Per 2 torte

Versare il preparato per torta margherita in una planetaria con le uova e l'acqua e impastare a velocità media per qualche minuto. Nel frattempo versare e dividere lo zucchero di canna e le fette di ananas sul fondo di due tortiere del diametro di 26 cm. Versare il nostro impasto nelle due tortiere avendo cura di dividerlo in parti uguali e cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 30 minuti circa. Sfornare e rovesciare le nostre torte ancora tiepide per evitare che lo zucchero solidifichi.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)