

# Prajitura cu ananas



Pentru momentele în care vrem să ne răsfățăm papilele gustative cu o prăjitură ușor de preparat, răcoritoare și dulce în același timp, această rețetă de prăjitură cu ananas este o bună alegere.

Este foarte ușor de preparat, chiar și de cei neexperimentați, arată grozav și are un gust foarte plăcut și răcoros!



# Ingrediente

- 1 cutie ananas rondele (aceasta de la Hame este potrivită, dar sunt și altele mai ieftine, în care eu însă nu am avut încredere)
- 380 grame făină
- 225 grame unt moale
- 115 grame unt topit
- 300 grame zahăr
- 5 ouă
- 1 lingură vanilie
- 2 lingurițe praf de copt
- un sfert de linguriță de sare
- 250 grame lapte bătut
- 250 grame zahăr brun
- câteva cireșe (confiate sau în sirop) – eu am mereu în casă un borcănel din acesta de cireșe

[remember title="Nu uita!"]

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, Alina's Cuisine, si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

[/remember]

## Preparare

Untul moale se freacă cu zahărul.



Adăugăm ouăle, unul câte unul și vanilia.



Într-un vas amestecăm făina, praful de copt și sarea și se adaugă alternativ cu laptele bătut peste compoziția de unt.



115 grame unt se topește. Punem zahărul brun în cratiță și turnăm peste el untul topit.



Aranjăm rondelele de ananas, în mijlocul lor punem cireșe confiate, turnăm compoziția.



Coacem la 180 de grade Celsius, aproximativ 50 de minute, până când scobitoarea iese curată.

O lăsăm să se răcească puțin, punem un platou deasupra cratiței și o răsturnăm.

Se poate decora după gust.





Poftă bună!

