

REPOSTERÍA

TARTA DE PIÑA

INGREDIENTES:

- 1 Bote de piña en Almíbar
- Azúcar para caramelizar un molde

MASA

- 100 gr. de Harina
- 100 gr. de Mantequilla
- 100 gr. de Azúcar
- 2 Huevos
- Medio sobre de levadura royal

Caramelizar un molde de tarta con azúcar tostada, y colocar a continuación en este molde la piña.

Amasar los ingredientes para hacer la pasta de la tarta y verter en el molde que hemos preparado con el azúcar tostada y la piña.

Hornear hasta que esté cocida.

Una vez fría, se desmolda en una fuente y se le da la vuelta quedando la piña por encima con el azúcar caramelizado.

Bañar con el almíbar de la piña.



Receta de:
Pilar Baeza Ramón