



INGREDIENTES

250 g de mantequilla blanda
50 g de azúcar moreno
7 rodajas de piña de lata en almíbar, escurridas
7 guindas
200 g de harina
200 g de azúcar
3 huevos ligeramente batidos

COCCIÓN

35 min
160
Vapor combinado 1 cuarto
Nivel del horno 2
250 ml



PASTEL VOLTEADO DE PIÑA

Para 6-8 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Unta con mantequilla y forra la base de un molde desmontable de 28 cm con papel de hornear.
- 2 Derrite 50 g de mantequilla, añade el azúcar moreno y distribuye la mezcla uniformemente en la base del molde. Coloca en la base una capa de rodajas de piña y pon una guinda en el orificio de cada rodaja.
- 3 Echa la harina en un cuenco grande con la mantequilla restante, el azúcar fina y los huevos, y bate bien hasta que no haya grumos. Distribuye con cuidado la mezcla de pastel de manera uniforme sobre las rodajas de piña.
- 4 Hornea el pastel de piña en el nivel 2 utilizando el programa “Vapor combinado 1 cuarto” a 160 °C durante 35 minutos aproximadamente o hasta que pinches el pastel con un cuchillo y este salga limpio. Déjalo enfriar durante 10 minutos en el molde y después da la vuelta al pastel sobre el plato donde se vaya a servir.

Presentación

Córtalo en cuñas y sírvelo con nata.