

## RECETAS AL VAPOR

# Tarta Invertida de Piña

---



<b>Volumen de Agua</b>	200ml
<b>Tiempo de cocción</b>	25-35 minutos
<b>Nivel de la bandeja</b>	3
<b>Función del horno</b>	¼ de vapor (25%) + calor convencional

### INGREDIENTES

- . 50g de mantequilla
- . 50g de azúcar moreno
- . 225g de piña en rodajas —escurrir bien si son en conserva.
- . 4 ó 5 cerezas confitadas
- . 200g de harina de fuerza
- . 200g de margarina
- . 200g de azúcar glas
- . 3 huevos

### PREPARACIÓN

- Embadurnar bien con mantequilla y espolvorear con harina un molde para tartas desmontable de cerca de 20cm de diámetro.*

- b) *Batir bien el azúcar moreno con la mantequilla al punto de pomada y extender con cuidado sobre la base del molde para tartas.*
- c) *Distribuir las rodajas de piña sobre la mantequilla colocando una cereza confitada en el centro de cada rodaja.*
- d) *Poner el resto de los ingredientes en un bol y mezclar con una batidora eléctrica hasta lograr una consistencia ligera y esponjosa.*
- e) *Incorporar la mezcla conseguida con una cuchara por encima de las rodajas de piña.*
- f) *Colocar el molde en el nivel 2 del horno.*
- g) *Activar la función  $\frac{1}{4}$  de vapor (Vapor al 25%) + calor convencional precalentando el horno a una temperatura de 160°C y hornear durante 35 minutos.*
- h) *Comprobar que el bizcocho está hecho con una aguja larga de metal (si no mancha está hecho) y dejar enfriar en el molde a temperatura ambiente.*
- i) *Una vez frío desmontar el molde y darle la vuelta a la tarta para presentar antes de servir.*

## **El secreto del chef**

*Sorprendentemente, la piña y las cerezas se complementan muy bien. Para darle el toque ideal, añade un chorrito de licor de cerezas cuando el pastel ya esté terminado.*