

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 21:01
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tarta-de-pi%c3%b1a.html>

Tarta de piña

INGREDIENTES

3 huevos (200 gr. aprox.), el mismo peso de azúcar
Mantequilla
Harina
Un paquete de levadura en polvo
Un bote de 1/2 Kg. de piña.

PREPARACIÓN

En un molde de unos 24 cms, se pone azúcar quemado en la base y por encima del azúcar la piña reservando el zumo de la piña.

Se mezcla la mantequilla y los huevos con la ayuda de una espumadera, después se pone la levadura mezclada con la harina, se echa en el molde y se pone al horno a unos 250 grados (en horno eléctrico) durante unos 35 ó 40 minutos.

Se comprueba con un cuchillo o un palillo, se saca del horno y aún caliente, pero sin desmoldar, se le echa por encima el zumo de la piña y se deja enfriar.

Desmoldar y servir