<https://nutritionstudies.org/es/recipes/postres/bizcocho-de-pina-invertido/>

**Bizcocho de piña invertido**

#### Ingredientes

* **3 tazas** de jugo de piña
* Rodajas o trozos de piña
* Frambuesas congeladas
* **1 ¼ tazas**de avena en hojuelas
* **1 taza**de harina de almendras
* **1 ½ cucharadita** de levadura en polvo
* **¾ cucharadita**de bicarbonato de sodio
* **½ taza**de dátiles sin hueso
* **1 cucharada**de jugo de limón
* **1 cucharadita** de vainilla
* **1 taza**de agua

#### Preparación

* 1. Precalienta el horno a 350 grados F (180 grados C).
* 2. Agrega el jugo de piña a una cacerola y cocínalo a fuego medio hasta que mida aproximadamente 1 taza.
* 3. Coloca las rodajas de piña y las frambuesas en el fondo de un molde de silicón de 9 pulgadas o un molde para pasteles forrado con pergamino.
* 4. Vierte el jugo de piña cocido sobre las rodajas de piña y las frambuesas.
* 5. Muele la avena hasta convertirla en harina.
* 6. Revuelve las harinas, el polvo de hornear y el bicarbonato de sodio en un tazón para mezclar.
* 7. Licúa los dátiles, el jugo de limón, la vainilla y el agua en una licuadora hasta pulverizar los dátiles.
* 8. Revuelve la mezcla de dátiles en la mezcla de harina para completar la masa, luego vierte la masa sobre la piña y las frambuesas. Alisa la parte superior con una cuchara.
* 9. Hornea durante 35 a 40 minutos.
* 10. Manténlo en un recipiente hermético en el refrigerador hasta por 3 días.

#### Consejos Para Cocinar

* 1. Si el jugo de piña no se espesa cuando se reduzca, mezcla 1 cucharada de maicena o polvo de arrurruz en ¼ de taza de agua y viértelo lentamente en el jugo de piña caliente y cocido, revolviéndolo hasta que se espese.