

Pastel De Piña

Ingredientes

Para el caramelo:

100 g de azúcar y una cucharada de agua

Para el pastel:

Una bolsa de 450 g de piña congelada en trozos

150 gramos de azúcar

150 gramos de margarina

3 huevos

150 gramos de harina

7 g de bicarbonato de sodio (levadura en polvo)

1 cucharada de ron

Preparación

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Hacer un caramelo con el azúcar llevándolo a ebullición a fuego lento durante un rato. Remueve cuando el azúcar empiece a dorarse para que todo en la sartén quede parejo.
3. Coloca los trozos de piña en un molde para tarta (el clásico molde desmontable) y vierte sobre el caramelo aún caliente.
4. En el bol Kenwood, bata la margarina ligeramente blanda (15 minutos fuera de la nevera es suficiente) con el azúcar. Agrega los huevos uno a uno, revolviendo constantemente.
5. Agrega la harina, la levadura y el ron.
6. Vierte la mezcla en el molde para pastel encima de los trozos de piña caramelizada.
7. Hornee por 30 minutos en el horno.