

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 piezas de piña congelada

150 g de azúcar

150 g de margarina

3 huevos

150 g de harina

7 g de bicarbonato de sodio (levadura química)

1 cucharada de ron

Preparación

1. Precaliente el horno a 180 ° C.
2. Haga un caramelo con el azúcar llevándolo un momento a ebullición a fuego lento. Revuelva cuando el azúcar comience a dorarse para que todo el contenido de la sartén sea homogéneo.
3. Coloque las piezas de piña en un molde para pastel (bosque fallido clásico) y vierta sobre el caramelo aún caliente.
4. En el tazón de Kenwood, bata la margarina ligeramente suave (15 minutos fuera del refrigerador es suficiente) con el azúcar. Agregue los huevos uno por uno sin revolver.
5. Agregue la harina, la levadura y el ron.
6. Vierta el dispositivo en el molde de pastel sobre las piezas de la piña caramelizada.
7. Hornee durante 30 minutos en el horno.