

MI COCINA



BIZCOCHÓN DE PIÑA

Ingredientes:

- 200 grs de mantequilla
- 200 grs de azúcar
- 200 grs de harina
- 1 sobre de Royal (polvos de levantar)
- 4 huevos
- 1 lata grande de piña en almíbar rodajas de 840 grs peso neto.

Preparación:

1. Derretir al fuego la mantequilla y apartar el recipiente
2. Añadirle el azúcar y batir a mano
3. Añadirle los huevos con sus claras que hemos de batir aparte y seguir batiendo
4. Añadirle los polvos Royal y la harina, mezclándolo todo bien; reservar
5. En un molde previamente caramelizado se colocan las rodajas de piña bien repartidas
6. Verter sobre las rodajas de piña la mezcla que hemos reservado
7. Meter en el horno que hemos precalentado a 200°C, el molde con todo y bajar la temperatura a 180°C
8. Dejar unos 45 minutos, y entonces pincharlo para comprobar que esté seco
9. Sacarlo entonces y, una vez fuera, volverlo a pinchar varias veces, y aún en caliente, verterle por encima todo el almíbar que tenemos en la lata.
10. Desmoldar en caliente, dejar enfriar y...

¡Buen provecho!