

Pastel de Piña

Ingredientes:



175 gr. de mantequilla sin sal

175 gr. de azúcar

175 gr. de harina

3 huevos

1 cucharada de jengibre molido

1 sobre de vainilla azucarada

2 cucharaditas de levadura

Un bote pequeño de piña en su jugo

Elaboración:

Engrasar un molde redondo de unos 24 cm y poner las rodajas de piña bien escurridas sobre él.



Batir en un bol la mantequilla reblandecida con el azúcar hasta un punto de pomada, añadir los huevos integrándolos uno a uno y, por último, la harina tamizada con la levadura, la vainilla y el jengibre.

Batir la mezcla hasta que quede una crema suave, añadiendo un poco del jugo de la piña. Echar con cuidado por encima de la piña y alisar la superficie.

Meter al horno, precalentado a 180º, unos 35 minutos.

Sacar del horno y dejar enfriar un poco, le damos la vuelta sobre el plato de servir y espolvoreamos con azúcar glas.

NOTA: En este tipo de tartas o pasteles con la fruta invertida, los moldes de silicona nos facilitan mucho a la hora de desmoldarlos, pero esto es solo una recomendación.

Este pastel, tan sencillo y jugoso, es ideal para acompañar un café o té en una tarde de otoño.



REFERENCIA CURRICULAR

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: [Cocinar](#), [Con placer](#)