Pastel Invertido de Ananá



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar impalpable: c/n
Crema batiada con coco: c/n
Limón para su ralladura: 1 unidad

Base

Anana: 1 Lata
Azucar: 350 Gramos

Bizcocho

Azucar: 350 Gramos
Coco rallado: 40 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Lima para su ralladura: 1 unidad
Polvo de hornear: 1 cda
Yogurt Natural: 150 Gramos
Huevos: 7 Unidades
Harina 0000: 300 Gramos
Mantequilla: 200 Gramos
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180° C

Base

- Volcar en una sartén caliente una parte del azúcar hasta fundir los cristales.
- Agregar en dos tandas más el azúcar hasta lograr el punto del caramelo
- Acaramelar el molde elegido del postre
- Colocar el **ananá** sobre el caramelo

Bizcocho

- Mixear la *mantequilla* pomada y el azúcar hasta formar un cremado
- Perfumar con esencia de vainilla
- Agregar los huevos y el yogurt
- Agregar la *harina* con polvo para hornear de a cucharadas, el coco, ralladura de lima y una pizca de sal
- Batir hasta unir, sin hacerlo en exceso
- Verter la preparación en el molde ya preparado
- Cocinar en el horno por 45 minutos
- Servir con *crema*, a elección.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-invertido-de-anana