

# Pastel Invertido de Piña

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Azúcar:** 300 grs

**Crema de leche:** 125 c.c.

**Harina:** 250 Gramos

**Limón para su ralladura:** 1 unidad

**Polvo de hornear:** 1 cdta

**Semillas de Amapola:** 50 Gramos

**Coco rallado:** 50 Gramos

**Esencia De Vainilla:** c/n

**Huevos:** 200 Gramos

**Manteca:** 80 Gramos

**Sal:** 1 Pizca

**Anana:** 5 Rodajas

## Caramelo

**Azúcar:** 150 grs

## Preparación de la Receta

- En batidora con globo cremar azúcar, esencia de vainilla y huevos hasta obtener un batido claro
- En sartén agregar azúcar para realizar un caramelo sin que se queme.
- Con un cortante circular retirar el centro de las rodajas de *ananá* (4 cm) y agregar a la sartén con el caramelo para *dorar* la fruta por ambos lados.
- En olla pequeña calentar *crema* de leche, *manteca* y ralladura de *limón*.
- Agregar esta mezcla en forma de hilo al batido mientras se continua batiendo a alta velocidad hasta incorporar.
- Colocar el batido en un bowl, agregar coco rallado, semillas de *amapola* y *harina* tamizada con polvo de hornear.
- Integrar con batidor de alambre y reservar.
- En un molde circular siliconado con papel *manteca* en la base acomodar las rodajas de *ananá* caramelizadas y rociar con un poco del caramelo de cocción.
- Cubrir con el batido del *bizcocho*, poner un papel *manteca* circular en contacto y cocinar en horno a 180° C por 30 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar.
- Decorar con rulos de *chocolate* blanco y un macarrón.

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