

Pasteles de Piña

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Anana: 200 grs

Azucar rubia: 150 grs

Huevos: 4 Unidades

Mantequilla: 100 grs

Rodajas de ananá: c/n

Azucar: 150 grs

Cerezas: c/n

Harina: 200 grs

Polvo de hornear: 1 cdita

Preparación de la Receta

- Cremar en batidora 150 gramos de azúcar, 150 gramos de azúcar rubia y 100 gramos de *mantequilla* pomada.
- Añadir 4 huevos de a uno
- Mezclar aparte 200 gramos de *harina* tamizada con 1 cucharadita de polvo de hornear.
- Agregar *harina* de a cucharadas sin dejar de batir a baja velocidad hasta que esté bien integrada
- Fuera de la batidora integrar a mano media taza de *ananá* cortada en cubos pequeños
- Reservar.
- Llevar a una sartén tibia una taza de azúcar hasta que se funda y quede de un *color* rubio.
- Verter en los moldes de budín y mover hasta cubrir
- Bañar los moldes con 1 cucharada de *mantequilla* derretida cada uno
- Disponer una *rodaja* de *ananá* al fondo del molde.
- Verter la preparación de los budines hasta $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad
- Hornear a 180 grados durante 20-25 minutos
- Servir con *crema* batida y una *cereza*.

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