

Torta invertida de anana y harina de maíz

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Budín

Manteca pomada: 3/4 Taza

Huevos: 3 Unidades

Harina de Maíz: 1/2 Taza

Azucar: 1 Taza

Polvo de hornear: 1 cdita.

Harina 0000: 3/4 Taza

Yemas: 6 Unidades

Sal: Una pizca

Caramelo

Azucar: 1 1/2 Taza

Chips de anana

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Anana: Cantidad necesaria

Relleno

Anana: 1/2 Unidad

Varios

Almendras fileteadas: A gusto

Crema de leche: 200 grs.

Preparación de la Receta

Caramelo

- Coloque el azúcar en una sartén y lleve a fuego medio hasta disolver.

Relleno

- Pele y corte el **anana** en finas rodajas.

Budín

- Bata a blanco la *manteca* junto con el azúcar, incorpore luego los huevos y las yemas de a poco, una vez incorporados agregue la **harina** previamente tamizada, la **harina** de maíz procesada, la sal y el polvo de hornear, mezcle con la ayuda de una espátula hasta incorporar por completo los ingredientes.

Chips de anana

- Corte con una mandolina el *anana* en finas rodajas.
- En una placa con una *plancha* siliconada acomode las rodajas de *anana* y espolvoree con azúcar impalpable.
- Cocine en horno suave durante 1 hora o hasta notar que están bien secos.

Armado

- En moldes circulares individuales o un molde de 20cm de diámetro coloque una base de caramelo y encima una *rodaja* de *anana*, lleve a horno fuerte hasta que se caramelicé.
- Una vez caramelizada el *anana* retire del horno, deje entibiar, enmanteque las paredes del/los moldes y luego rellene con el budín.
- Lleve nuevamente al horno y cocine a 180°C durante 15 minutos los moldes individuales y 30 minutos el molde grande
- Retire y desmolde dejando el *anana* hacia arriba.
- Bata la *crema* de leche a ½ punto.

Presentación

- Sirva una porción de la torta en un plato, salsee con caramelo y acompañe con la *crema* de leche.
- Decore con los chips de *anana* y espolvoree con almendras fileteadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-invertida-de-anana-y-harina-de-maiz>