



VOLTEADO DE PIÑA

Ingredientes:

- 330 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 lata de leche condensada
- 3 huevos
- 3 tazas de harina de trigo
- 1 ½ cucharaditas de polvo para hornear
- 1 taza de almíbar de piña (250ml)
- 2/3 taza de azúcar mascabado (150g)
- 1 lata de piña entera en almíbar, escurrida
- Cerezas rojas, para decorar

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla hasta acremar, agrega la leche condensada e incorpora perfectamente, agrega los huevos uno a uno y añade la harina previamente cernida con el polvo para hornear, alternando con el almíbar, hasta integrar por completo los ingredientes. Reserva.
2. Cubre un molde para pastel con papel encerado, espolvorea en la base el azúcar mascado, distribuye la piña en el molde y rellena los huecos con las cerezas. Vierte la mezcla que reservaste sobre las rebanadas de piña.
3. Hornea por 55 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.
4. Retira del horno, deja enfriar, desmolda y ofrece.

Tiempo de preparación:	35 minutos
Tiempo de Horneado:	55 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8