



## PASTEL VOLTEADO DE PIÑA

### Ingredientes

- ¼ de Taza de azúcar rubia 30 gr
- 1 Tarro de Piña en rodajas 400 gr
- 60 gr de cerezas marrasquino
- 100 gr de mantequilla
- 1 taza de azúcar flor 120 gr
- 2 huevos
- 1 Tarro chico de crema SVELTY® NESTLÉ®
- 2 Tazas de harina 240gr
- 1 Cucharada de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 Limón su ralladura
- 1 Taza de jugo de piña del tarro, 200 ml

### Preparación

1- En un molde de aro 24 a 26 cm, enmantequilla completamente por todos sus lados, luego agrega la azúcar rubia indicada espolvoreando todo el molde, luego acomoda las piñas cubriendo toda la base y sus bordes. Acomoda en cada centro de las piñas una cereza marrasquino, reserva.

2- En un bowl agrega la mantequilla indicada con el azúcar, y con la ayuda de una batidora mezcla hasta cremar completamente, agrega los huevos y la crema SVELTY® NESTLÉ®, continua batiendo hasta integrar completamente. Luego añade el resto de los ingredientes como la harina, el polvo de hornear IMPERIAL®, la ralladura de limón y el jugo de piña. Y bate hasta lograr una textura semi espesa.

3- Vierte la preparación anterior sobre el molde con las piñas, lleva a hornear en horno precalentado a 200°C durante 10 minutos. Hornea a 180°C durante 30 a 40 minutos aprox. o bien hasta verificar cocción introduciendo un palo de brocheta y al retirarlo este seco. Retira del horno y deja reposar durante 3 a 5 minutos. Con la ayuda de un plato extendido, vuelca la preparación y retira el molde cuidadosamente. Deja enfriar, Porciona y sirve de inmediato.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
1



Tiempo:  
50 minutos

### Información Nutricional

Energía:	253 Kcal
Proteínas:	3.7 g
Grasa Total:	10.9 g
Colesterol:	62 mg
H. de Carbono:	35.1 g
Fibra Dietética:	1,1 g
Sodio:	122 mg