



TARTA DE PIÑA CARMELIZADA AL ROMERO

Ingredientes

Para la masa

1 ½ Tazas de harina integral

½ Taza de mantequilla

½ Taza de azúcar flor

1 Clara de huevo

Relleno

½ Taza de azúcar rubia

½ Piña fresca pelada y sin su centro

1 Cucharada de mantequilla

8 Bolitas de HELADO DE PIÑA SAVORY

Preparación

1.- Para la masa, junta en un bowl la harina integral con la mantequilla y la azúcar flor, frota con los dedos hasta conseguir migas y homogenizar. Agrega la clara de huevo y amasa hasta conseguir una masa que no se pegue en tus manos. Refrigera tapada durante 10 minutos.

2.- Espolvorea un poco de azúcar flor en cada uno de los moldes individuales para tarta de 10 cm. de diámetro aprox. con un toque de mantequilla. Luego corta la piña en cuartos y acomoda cuatro o cinco gajos de manera plana en los, espolvorea un poco mas de azúcar rubia y tapa con la masa previamente uslereada.

3.- Hornea a temperatura alta de 180°C durante 10 a 15 minutos hasta dorar la masa levemente, desmolda volteando en tibio sobre un plato, sirve de inmediato con la bola de HELADO DE PIÑA SAVORY. Puedes dejar las bolas de helado listas con anticipación, solamente déjalas en una bandeja con papel alusa plast y en el congelador.

Sugerencia: Puedes acompañar con una Salsa de frambuesas al romero:

1 Taza de frambuesas frescas o congeladas

3 Cucharadas de azúcar flor



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	338 Kcal
Proteínas:	2.7 g
Grasa Total:	12.5 g
Colesterol:	32.5 mg
H. de Carbono:	53.0 g
Fibra Dietética:	1,5 g
Sodio:	148 mg

½ Cucharadita de romero picado finamente

1.- Junta las frambuesas con la azúcar flor y procesa en la juguera, retirar y agrega el romero picado. Revuelve y sirve de inmediato.

