

Pastel de piña



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Daniela

Url: <https://srecetas.es/pastel-de-pina>

Preparación

Corte la piña en trozos pequeños y viértala en un bol de masa con el jugo.

Agregue azúcar, harina con soda, yemas de huevo y 1/2 taza de nueces, mezcle y agregue agua según la densidad de la masa. No debe ser demasiado grueso, pero tampoco demasiado escaso.

Bata la nieve y mézclela con cuidado con la masa.

Vierta en la bandeja para hornear limpia y vaciada y hornee en el horno a aproximadamente 150 °C. Probamos con una brocheta y se hornea hasta que la masa no se pegue.

Sobre un bollo ligeramente enfriado esparza el glaseado que preparamos mezclando la mantequilla para untar, crema agria y el azúcar de vainilla (o también lo podemos degustar con azúcar y harina). Finalmente, espolvoreamos el panecillo con glaseado de chocolate, que bien compramos o hacemos según recetas relacionadas, y finalmente lo espolvoreamos con el resto de nueces.

Deje enfriar en la nevera.

▣ Tip para la receta

Valores nutricionales: 4350 kcal 16.0g carbohidratos 165.0g grasas 96.0g proteínas

Ingredientes

- 1 paquete/s Azúcar vainillada
-
- 2 unidad/es Huevo
- 1 poco Mantequilla para engrasar
- 2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1 unidad Queso de untar
- 1 cantidad mínima Harina de coco para enharinar
- 1 unidad/es Chocolate cobertura
- 1 taza/s Azúcar glasé
- 2 taza/s Harina tamizada
- 1 lata/s Piña - Ananá
- 1 taza/s Nueces molidos en trozos grandes

Categorías

Cumpleaños, Checa, Primavera, Verano, Todo el año, Comida para todos los días, Postre, Dulces

