

Receta de Tarta Casera de Piña

07 Mayo 2022



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo esta receta de **Tarta Casera de Piña** que está riquísima y que podéis y seguro que va a gustar a todos.

Ingredientes

- Piña natural o de bote (una piña o un bote)
- Harina (125grs)
- Azúcar (110grs)
- Huevos (cuatro)
- Levadura Royal (una cucharadita)
- Whisky (un chorrito)
- Azúcar para el caramelo (cuatro cucharadas)
- Cerezas o guindas en almíbar

Modo de Preparación

1. Preparar el caramelo líquido poniendo un cazo al fuego con cuatro cucharadas de azúcar, unas gotas de limón y cuatro cucharadas de agua, dejar hasta que tome color
2. Caramelizar un molde y precalentar el horno a 180º
3. Preparar la piña, si es natural pelarla y cortar en rodajas no muy gruesas, quitarlas el corazón y guardar los recortes para hacer luego un zumo para regar el bizcocho
4. Colocar las rodajas de piña sobre el caramelo ya frío
5. Batir los huevos con el azúcar hasta que blanqueen
6. Mezclar la levadura con la harina e ir añadiéndola y mezclando con unas varillas hasta que quede bien mezclada, podéis poner unos trocitos de piña a la masa
7. Volcar la mezcla sobre la piña y meter al horno ya caliente unos 25 minutos o hasta que al pincharlo con un palillo, este salga limpio
8. Preparar el zumo de piña y si es de bote, aprovechar el jugo, añadirle el chorrito de whisky y empapar bien el bizcocho
9. Desmoldar y decorar con unas guindas en almíbar y si queréis ponerle nata alrededor
10. Servir fresquito y....buen provecho!!!