



Pastel de Piña Volcada

Sirve a doce

¼ taza (57 gramos) de mantequilla sin sal cortada en cubos + ½ taza (113 gramos) para el pastel
¾ taza (165 gramos) de azúcar morena (no la más oscura)
4 rodajas de piña – cortadas en cuatro
1 ½ tazas (192 gramos) de harina blanca
2 cucharillas de polvo de hornear
¼ cucharilla de sal + 1 pizca para las claras
2 huevos -- separados
1 taza (200 gramos) de azúcar blanca
1 cucharilla de extracto de vainilla
½ taza (125 ml) de leche

Caliente su horno a 175 grados C (350 F).

Ponga la mantequilla en cubos con el azúcar morena dentro de un molde de pastel de 20x4 cts. (8x1.5 pulgadas) y métala al horno hasta que la mantequilla se derrita – unos minutos. Saque la fuente del horno y coloque los pedazos de piña sobre la mantequilla derretida. Regrese el molde al horno por 15 minutos.

Mezcle la harina con el polvo de hornear y ¼ cucharilla de sal en un bol y póngalo a un lado.

En otro bol, bata las claras de huevo con una pizca de sal hasta formar picos suaves.

En otro bol bata la mantequilla restante con el azúcar blanca hasta que este cremosa. Agregue la vainilla y las yemas de huevo. Mezcle bien. Alterne la harina con la leche, empezando y terminando con la harina. No bata su masa demasiado. Simplemente mezcle bien. Suavemente agregue las claras batidas y mezcle con cuidado.

Saque el molde del horno y coloque la masa encima de las piñas. No se preocupe de que hay demasiada mantequilla. Este es necesario para el resultado final. Regrese el molde al horno y cocine por 35 a 40 minutos – hasta que su pastel este dorado y se separe de los lados del molde.

Saque el molde del horno y póngalo sobre una rejilla. Deje que enfrié unos 10 minutos. Ponga una fuente encima del molde y viértalo rápidamente. Permita que se enfrié completamente y retire el

molde. Sirva y disfrute. Buen provecho.

303,04 calorías; grasa 12,79 grs (sáb 7,76; monofónico 3,38; poli 0,67); PROTEÍNA 3,10 grs; 0.59grs FIBRA; CARBS 0,70 grs; 62.254 mg de colesterol; HIERRO 1,28 mg; SODIO 149,57 mg; Calcio 89.87 mg

©TheFrugalChef™2014

www.TheFrugalChef.com