

Receta de Postre de Piña

08 Sep 2016



Buenos días a tod@s, para hoy que celebramos la festividad de nuestra **Patrona la Virgen del Prado**, quiero felicitar a todas nuestras seguidoras que se llaman M^a del Prado y para festejarlo os dejo para hoy este rico **Postre de Piña**.

Ingredientes

1. Piña natural (una picada en cuadraditos)
2. Azúcar (170grs)
3. Leche condensada pequeña (una)
4. Leche entera (una taza)
5. Yemas de huevo (tres)
6. Maicena (una cucharada y media)
7. Bizcochos de soletilla (opcional)
8. Caramelo líquido

Modo de Preparación

1. Poner en una cacerola la piña picada en trocitos, guardar unos pocos para la decoración final
2. Cubrir con el azúcar y cocinar tapado a fuego lento hasta que quede un almíbar denso
3. Disolver la maicena en la leche y añadir las yemas batidas
4. Incorporar la leche condensada y mezclar todo con el almíbar de la piña
5. Caramelizar un molde apto para el horno y volcar toda la mezcla
6. Poner unos bizcochos de soletilla rematando el bizcocho
7. Meter al horno, precalentado a 170°, al baño maría durante unos 40 minutos aproximadamente hasta que cuaje
8. dejar enfriar, desmoldar y decorar con trocitos de piña por arriba
9. Servir muy fresquito y....buen provecho!!!