

## 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<sup>a</sup> 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!!!