

Tarta de Piña

Sin huevo ni leche ni frutos secos



Ingredientes

6 Cucharadas de aceite de oliva
120 gr de azúcar
1 bote de piña en almíbar (Aproximadamente 7 rodajas)
Cerezas en almíbar
200 ml. del almíbar de la piña.
175 ml de leche de soja o su fórmula especial
225 g. de harina
1 sobre de levadura química

Elaboración

1. Untar el molde con aceite y espolvorear con harina, reservar en el congelador.
2. Precalentar el horno diez minutos a 180°.
3. Poner el aceite, el azúcar, el almíbar y la leche escogida (soja o fórmula) y mezclar.
4. Sacar el molde y poner en el fondo las rodajas de piña. Coger
5. unas cerezas partirlas por la mitad y poner cada media cereza en el centro de la rodaja de piña.
6. Añadir la harina tamizada con la levadura y mezclar bien a la velocidad máxima de la batidora.
7. Verter la mezcla en el molde sobre las rodajas de piña.
8. Meter en el horno a 180° entre 40 a 50 minutos.
9. Desmoldar y dar la vuelta para presentar la tarta.

Recetas 2017

XXI Jornada Informativa para profesores