



BIZCOCHO DE PIÑA

TIEMPO NECESARIO: 15 MIN + 35 MIN (HORNO)

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

PASOS A SEGUIR

- Hacer el caramelo con el jugo de la piña
- Mezclar azúcar + huevos
- Añadir aceite + yogur + limón y mezclar
- Añadir harina + levadura y mover suavemente
 - Poner en el fondo del molde el caramelo y las rodajas de piña, verter el preparado de bizcocho
 - Hornear 35 min a 180º Aire. Pinchar para comprobar que está hecho
 - Desmoldar de inmediato, cuidado que el caramelo quema!



INGREDIENTES (8 personas)

- 2 botecitos de piña en su jugo (o en almíbar) total 8 rodajas aprox
 - 4 huevos
 - 1 yogur (medida)
 - 2 medidas de azúcar (250gr)
 - 1/2 medida de aceite (60 gr)
 - 3 medidas de harina (375gr)
 - 2 cucharaditas de levadura en polvo tipo Royal