

Quesillos de piña

Publicada por:

[imprimir](#)

- 25 '
- 30 '
- 4
- 
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La piña es una fruta que contiene bromelaína que facilita las digestiones.

Modo express

1. Corte los dos tipos de piña en dados. Reserve por separado.
2. En un bol, mezcle el queso con la leche condensada y agregue poco a poco los huevos batidos. Remueva hasta conseguir una masa lisa y añada los dados de piña en almíbar. Engrase el molde con mantequilla y vierta en él la masa.
3. Meta el molde en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú Horno a 166º durante 25 minutos. Al terminar, deje enfriar, desmolde y corte el pastel en

rectángulos.

4. Mientras se enfrían los quesillos, programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 10 minutos e introduzca la mantequilla con el azúcar en la cubeta. Cuando la mantequilla esté derretida, añada la piña fresca y dórela.
5. Sirva los quesillos con la piña salteada por encima.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro.