

Tarta de piña Raquel Gil

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 20 '
- 4



Modo express

1. Untamos la cubeta de Chef Plus Induction, con mantequilla, espolvoreamos con azúcar generosamente, ponemos rodajas de piña en la cubeta. Reservamos todo el almíbar de la lata, el resto de la piña la batimos con el resto de ingredientes y añadimos esta mezcla a la cubeta, seleccionamos el menú horno a 162° por 20 minutos.
2. A finalizar el programa vertimos el jugo de la piña reservado anteriormente por encima y dejamos que la tarta lo absorba y se enfríe. Después desmoldamos.