



Paso a Paso

Bizcocho de Piña

Descripción: Bizcocho de Piña.

- Ingredientes:**
- 115 gr. Mantequilla sin Sal
 - 225 gr. de Azúcar
 - 170 gr. de Harina de Trigo
 - 3 Huevos
 - ½ cucharadita de Bicarbonato de Sodio
 - ½ cucharadita de Sal
 - 160 ml. de puré de Piña
 - 180 ml. de Leche
 - Zumo de 1 limón



Preparación: Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 170° C y recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar un delicioso bizcocho de piña en sólo 14 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com



1



Lo primero que debemos hacer es trocear la piña y colocarlo en un envase para luego tritararlo.

2



Tenemos que tritararlo muy bien hasta obtener un puré como vemos en la fotografía.

3



A continuación, vertemos el zumo del limón en la leche y reservamos para luego incorporarlo en el paso 8.

4



Batimos a velocidad máxima la mantequilla hasta conseguir que este lo más cremosa posible.

5



Luego, agregamos el azúcar poco a poco sin dejar de batir.

6



Agregamos los huevos uno a uno a velocidad baja.

7



A continuación, añadimos la harina previamente tamizada conjuntamente con la sal y el bicarbonato.

8



Añadimos la leche que ya debe estar cortada por el limón.

9



Dejamos de batir con la batidora y agregamos el puré de piña a la mezcla.

10



Luego, con la ayuda de una paleta de silicona batimos suavemente el puré de piña con la mezcla.

11



Debemos batir hasta obtener una mezcla homogénea, no debemos excedernos al batir, solo debemos incorporar el puré a la mezcla.

12



Vaciamos la mezcla en un molde previamente enharinado.

13



Llevamos al horno por 90 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.

14



Una vez tengamos nuestro bizcocho listo lo ponemos en una rejilla para que enfríe y lo decoramos.