

- Mini volteados de piña -



INGREDIENTES

Para el caramelo y topping:

1/2 TAZA DE AZÚCAR MORENA □

1/2 TAZA DE MANTEQUILLA DERRETIDA □

PIÑA EN RODAJAS O TROCITOS □

CEREZAS O FRAMBUESAS EN ALMÍBAR □

Para el pan:

2 TAZAS DE HARINA □

3 HUEVOS

1 TAZA DE JUGO DE PIÑA (DE LA LATA)

2 CUCHARADAS POLVO DE HORNEAR

1/2 TAZA DE ACEITE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 TAZA DE AZÚCAR BLANCA

PROCEDIMIENTO

Caramelo:?

1. MEZCLAR EL AZÚCAR MORENA Y LA MANTEQUILLA TIBIA.

Pan:

1. BATE LOS HUEVOS Y AZÚCAR BLANCA HASTA QUE ESPONJE. □
2. AGREGA EL ACEITE Y SIGUE BATIENDO. □
3. AGREGA UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y SIGUE BATIENDO. □
4. AGREGA LA HARINA Y POLVO DE HORNEAR PREVIAMENTE CERNIDOS Y SIGUE BATIENDO. □
5. AGREGA EL JUGO DE PIÑA Y BATE HASTA QUE LA CONSISTENCIA DE LA MASA NO QUEDE TAN LÍQUIDA.

Preparación:

1. ENGRASA LOS MOLDES INDIVIDUALES. □
2. AGREGA EL CAMELO AL FONDO. □
3. AGREGA LA PIÑA Y FRAMBUESA AL FONDO PARA DECORAR. □
4. AGREGA LA MEZCLA DEL PAN (A 3/4 PARTES DE LLENO DEL MOLDE). □
5. HORNEA POR 35-40 MINUTOS A 350 °F / 180 °C EN HORNO PRECALENTADO. □
6. DEJA ENFRIAR UN POCO ANTES DE DESMOLDAR. ?