Tarta de Piña Tica

15 Tiempo

6 Porciones

Ingredientes

- 2 latas (15.25 oz) de Piñas en Rodajas 100% Jugo de Del Monte® (Pineapple Slices 100% Juice) (o bien, una lata de 30oz)
- 2 ½ tazas de harina de todo uso
- 1 ¼ taza de azúcar
- 3 huevos
- 2 cucharaditas de bicarbonato
- *Para decorar:*
- Unas cuantas rodajas de piña
- Azúcar morena para caramelizar
- Coco rallado

Preparación

- Precaliente el horno a 350ºF. Reserve algunas rodajas para decorar. Triture la piña con todo su jugo y reserve.
- En un recipiente, bata y mezcle los huevos, el azúcar, la piña reservada y mezclamos. A continuación, incorpore la harina tamizada y el bicarbonato. Mezcle y coloque en un molde previamente engrasado y enharinado.
- Introducimos al horno durante 30 o 35 minutos. Introducir un palillo de brocheta y si sale limpio, la tarta está lista.
- Para adornar, ponemos azúcar morena en una sartén, añadimos la piña en rodaja e incorporamos encima de la misma otra cucharada de azúcar, las caramelizamos y ponemos sobre la tarta a la que también la añadimos por encima coco rallado.

© Del Monte® y Del Monte® logo son marcas registradas de Del Monte Foods, Inc. y usadas bajo licencia.