



# TORTA

## Crema - Piña

### Tiempos

Preparación  
60 minutos

Horneado  
15 minutos



Media



Sin Gluten

## RECETA:

- ✓ Batir los huevos con batidora a toda velocidad hasta que suban y se vuelva espumosa, aproximadamente son unos 5 minutos.
  - ✓ Agregar el azúcar y la vainilla, y dejar de batir.
  - ✓ Cernir el almidón de maíz, la harina de avena y los polvos de hornear.
  - ✓ Agregar a la mezcla de a poco e incorporar con movimientos envolventes.
  - ✓ Llevar un molde, ideal de metal y forrado con papel en el fondo.
  - ✓ Hornear por 15 minutos a 180 grados.
  - ✓ Para el relleno batir la crema hasta que monte.
  - ✓ Preparar el remojo mezclando todos los ingredientes.
  - ✓ Armar la torta remojando los bizcochos, agregar una capa de crema y la piña picada, hasta completar.
  - ✓ Decorar con más crema y piña.
- ☑ Si le quieres dar más el toque noventero, agrega las cerezas marroquinos o las perlas o chipas de colores.



## INGREDIENTES

Para 1 bizcocho:

- 4 huevos
- 1/4 taza de almidón de maíz
- 2 cucharadas de harina de avena
- 1/4 taza de azúcar rubia
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 1 cucharadita de vainilla

Relleno y cobertura:

- 2 Latas de crema de coco batida
- 1 piña picada en cubos

Remojo:

- 1 taza de agua
- 1/4 taza de ron o pisco
- Azúcar o ágape (yo use ágape)

Autor: Trini Beitia @Cocina\_ricaysana