

PIE DE PIÑA Receta de nuestra amiga Ana Rivas Bello

Nota: También se puede hacer con cualquier otra fruta.

Para la Masa:

200 grs de margarina.

4 yemas de huevo.

2 tazas de harina.

1 taza de azúcar (preferiblemente pulverizada)

mezclar todos los ingredientes hasta hacer una masa. Separar en 2 partes.

Relleno:

Una piña troceada en cuadros

1 1/2 de azúcar, si quieres más dulce puedes agregar 1/2 taza mas (hacer 2 tazas).

1/2 taza de agua.

Una cucharadita de canela en polvo.

Preparación:

Pasar los trozos de piña por el procesador de alimentos, llevar a fuego medio alto en una olla y agregar los demás ingredientes, cocinarlo por media hora hasta quedar como una compota. Dejar reposar.

En un molde refractario poner la mitad de la masa extendida hasta las paredes del molde. (Molde bajo) ponerle el relleno y colocarle la otra capa extendida de masa o si prefieres hacerle decoración hacer tiras de masa, hacer unas clinejas y montarlas como adorno sobre el relleno.

Hornear a 350* o hasta que dore !!!