



Tarta de piña pelada Natural

Ingredientes:

- 2 botes de piña.
- 40 gramos de mantequilla.
- 3 cucharadas solteras de azúcar de coco.
- 1 capa de hojaldre.
- Huevo para pintarla.

Preparación:

En una sartén ponemos el azúcar y la mantequilla. Troceamos el primer bote de piña y lo agregamos a la sartén caliente, hasta que se haga el caramelo.

Se engrasa el molde, se reparte la piña a trozos y luego los aros enteros.

Cubrimos con el hojaldre, se pinta y se mete al horno a 180 grados hasta que se la veamos "doradita".

Una vez hecha, le damos la vuelta y la servimos fría.