

Volteado de Piña (Receta de Zoraya)

Ingredientes para un pastel

- 1 $\frac{1}{4}$ de harina blanca
- 1 taza de azúcar
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de levadura en polvo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- $\frac{3}{4}$ taza de leche
- $\frac{1}{3}$ manteca vegetal o manteca de coco
- 1 huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- $\frac{1}{4}$ de taza de margarina o mantequilla
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar morena compacta
- 1 lata de piña en rodajas, escurrida
- 7 cerezas
- 6 mitades de nueces

Tip de Nutrición: La piña tiene vitamina C, la cual ayuda con el sistema inmunológico.

Preparación (2 horas)

1. Precalentar el horno a 350
2. Calienta la margarina en un molde para pasteles redondo en el horno hasta que se derrita.
3. Espolvoree azúcar sobre la margarina.
4. Coloque una piña en el centro de la sartén.
5. Corte el resto en mitades y alinee alrededor de la piña en el centro
6. Coloca las cerezas en el centro de las rodajas de piña
7. Organizar nueces alrededor del centro de la piña
8. Batir la harina, el azúcar, el polvo de hornear, la sal, la leche, la manteca, el huevo y la vainilla.
9. Vierta encima de la piña
10. Hornee durante unos 40 minutos.
11. Verifique que esté completamente cocido clavando un palillo en el centro. Si sale seco, ¡está listo!

Acerca de la cultura: Está en una receta del primer libro de recetas de Zoraya.