

Torta de piña con fructosa



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: yglez **Recetizador:** EMIL



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Para diabéticos

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Paciencia con el caramelo

Descripción:

Torta de piña típica de Venezuela, pero hecha con fructosa, apta para diabéticos

Ingredientes para 8 personas :

- 1/2 taza de Agua para caramelo
- 1 y 1/2 tazas de Fructosa para caramelo Hacendado
- 150 gramos de Mantequilla Hacendado
- 150 gramos de Margarina Tulipán
- 6 Huevos Hacendado
- 1 taza de Leche Central Lechera Asturiana
- 8 rodajas de Piña en rodajas sin azúcar Del Monte
- 4 tazas de Harina con leudante Comeztier
- 1 cucharada de Vainilla líquida Vahiné
- 1 cucharada de Vodka caramelo
- Guindas rojas
- 1 y 1/2 taza de Fructosa

Preparación:

Paso 1

En primer lugar engrasaremos el molde y lo reservaremos. En un cazo colocamos el agua y la fructosa para hacer el caramelo, lo haremos a fuego bajo y removiendo continuamente hasta lograr un melado y a continuación una mezcla de color marrón. En este proceso tardaremos un tiempo considerable. Cuando esté listo lo verteremos en el molde de forma que se extienda por toda la base.

Paso 2

En un recipiente colocamos la margarina y la mantequilla y la batimos hasta obtener una mezcla homogénea,

momento en el que añadiremos la fructosa y seguimos batiendo para integrarla. Una vez hecho esto iremos añadiendo los huevos uno a uno a medida que continuamos batiendo, y luego el vodka y la vainilla. Prescindiendo ahora de la batidora, iremos incorporando la harina y la leche a medida que mezclamos con una paleta hasta que quede cremosa.

Paso 3

En el molde que habíamos reservado, colocaremos las rodajas de piña, las cuales han sido previamente escurridas gracias a un papel absorbente.

Paso 4

Colocaremos la mezcla obtenida en el molde, daremos unos ligeros golpes para que no queden burbujas.

Paso 5

Metemos el molde en el horno, ya precalentado, durante unos 45 minutos a 175°C. Comprobaremos que está lista cuando, al introducir un palillo en ésta, salga seco.