# Bizcocho de piña

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

**Creador:** Zeneida GS **Recetizador:** Noelia Missisin




**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Económico

## Descripción:

*Este bizcocho de piña es muy sencillo de hacer. Las rodajas de piña enteras en la masa del bizcocho, que finalmente bañamos con el almibar de la propia piña, hacen que resulte delicioso al paladar.*

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Lata grande de piña tropical en rodajas en su jugo natural
- 4 Huevos
- 180 g. de Harina de trigo
- 1 sobre de Levadura química o Royal
- 40 g. de Mantequilla
- 320 g. de Azúcar

## Preparación:

### Paso 1

Batir los huevos y mezclarlos con el azúcar. Añadir la harina mezclada con la levadura. Mezclar todo.

### Paso 2

En un molde de horno, preferimente desmontable, y untado con mantequilla, colocar una camada de rodajas de piña, luego la mitad de la mezcla, otra camada de piña y encima, la otra parte de la mezcla.

### Paso 3

Al horno unos 40 minutos. Los primeros 20 minutos a 180ºC, bajar luego a 150ºC los 20 minutos restantes. Con calor arriba y abajo. (Las indicaciones son aproximadas, ya que cada horno es distinto).

### Paso 4

Después de horneado (sabremos que está listo cuando al pinchar con un palillo, éste salga limpio), sacamos del molde, y damos la vuelta, de modo que queden las rodajas de piña hacia arriba.

### Paso 5

*Hacemos un almibar para bañar el bizcocho con 160 g de azúcar, 200 ml. del jugo del piña y 40 g. de mantequilla. Todo esto a fuego medio, removiendo de vez en cuando, hasta que se reduzca y se espese un poco.*

## *Paso 6*

*Bañamos el bizcocho con este almibar.*