Bizcocho de piña

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Maruka

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 300 g. de Harina
- 200 g. de Azúcar
- 30 ml. de Aceite de oliva
- 1 Yogur de piña
- 16 g. de Levadura en polvo
- 4 Huevos
- La ralladura de una naranja
- Caramelo
- 1 lata mediana de Piña en almíbar

Preparación:

Paso 1

Tomamos el vasito del yogurt como medida para calcular la cantidad a usar de los distintos ingredientes. Batimos los huevos con el azúcar, y cuando ya estén bien mezclados añadiremos la levadura con la harina, el yogurt, la rayadura de naranja y el aceite de oliva. Batimos hasta que no queden grumos. Para el caramelo: Ponemos en un cazo pequeño unas 3. 6 cucharadas de azúcar, con unas 3 cucharadas de agua (muy poca) para hacer el caramelo a fuego medio. Mientras hacemos el caramelo no es aconsejable el moverlo mucho, dejamos que se haga solo hasta que tome un color miel. Lo retiramos. En caso de que haya que moverlo, lo mejor es agitar el cazo en pequeños círculos. En una fuente (30×30 es la que tengo yo) previamente engrasada con mantequilla y espolvoreada con un poquito de harina echamos el caramelo aún líquido y extendemos. Colocamos las rodajas de piña encima del caramelo. Introducimos la mezcla en la fuente y lo metemos en el horno a 180º durante unos 40 minutos, retirar. Con un tenedor pinchamos el bizcocho y con una cuchara derramamos el almibar sobrante de la piña encima del bollo. Desmoldamos y dejamos enfriar en la nevera

durante 2?3 horas.