Torta de piña con fructosa

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

Creador: yglez **Recetizador:** Mari Belmonte C



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 intregarla. 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 175ºC. Comprobaremos que está lista cuando, al introducir un palillo en ésta, salga seco.