

# Torta de piña con fructosa



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** yglez



**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 175°C. Comprobaremos que está lista cuando, al introducir un palillo en ésta, salga seco.*