

Pastel piña

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Edu

INGREDIENTES

0

500 ml	Nata — líquida
1 sobre/s	Gelatina en polvo — piña
1 sobre/s	Piña — en almíbar
1 bote/s	Piña — en almíbar
	Sobaos
	Caramelo líquido

ELABORACIÓN

En un cazo poner a hervir la nata líquida, disolver el sobre de gelatina y añadir el almíbar de la piña. Añadir azúcar al gusto

En una fuente caramelizada colocar las rodajas de piña. Poner encima los sobaos y cubrir todo con la mezcla de la nata, gelatina y almíbar. Dejarlo enfriar...

Al servir darle la vuelta para que el caramelo quede hacia arriba.