

Pastel piña

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.