

# Tarta de piña

## Ingredientes

- Para 6 personas:
  - 1 litro de nata.
  - 2 sobres de gelatina sabor piña.
  - Caramelo líquido.
  - Rodajas de piña.

## Elaboración

**Tiempo de realización** en 20 minutos:

1. Ponemos a calentar la nata con la gelatina, removiendo.
2. Cubrimos el molde de caramelo y ponemos en el fondo las rodajas de piña.
3. Echamos, con cuidado, la mezcla de nata y gelatina en el molde y dejamos enfriar.
4. Si se desea más fresca, se pone en la nevera cuando haya enfriado.
5. Se desmolda y se sirve.

## Observaciones

- La nata se pone a calentar sin que hierva.
- Servir fresquita.

From:

<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:

[https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:tarta\\_pinya](https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:tarta_pinya)

Last update: **2024/04/08 19:50**

