

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

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

