



Bizcocho de piña y caramelo al ron

Descripción



Un bizcocho sin complicaciones, muy jugoso, con piña y un caramelo con un toque de ron. Los bizcochos siempre son apetecibles, en desayunos, meriendas!

Ingredientes: (Para ocho personas).

Para el bizcocho.

- 125 gr de harina.
- 75 gr de azúcar.
- 4 huevos.
- 1/4 de piña natural.
- 1/2 cucharadita de postre de vainilla en polvo.
- Mantequilla y harina para untar el molde.
- Unas hojas de menta para decorar. Opcional, la decoración a vuestro gusto.

Para el caramelo.

- 50 gr de azúcar.
- 100 ml de agua.
- 150 ml de ron.

Preparación:

Del bizcocho.

Los huevos deben estar a temperatura ambiente.

Tamizamos la harina con ayuda de un colador y reservamos.



Escogemos un molde, en Este caso he elegido uno rectangular de 25 por 16 cm de base aproximadamente. Untamos con mantequilla, espolvoreamos con harina.



default watermark

Colocamos encima a lo largo (de lado a lado) una tira de papel de hornear, dejando pestañas a cada lado para que sea más sencillo de desmoldar.



Pelamos y limpiamos la piña.



default watermark

La cortamos en lonchas de medio centímetro de grosor y en forma de «medias lunas». Reservamos.

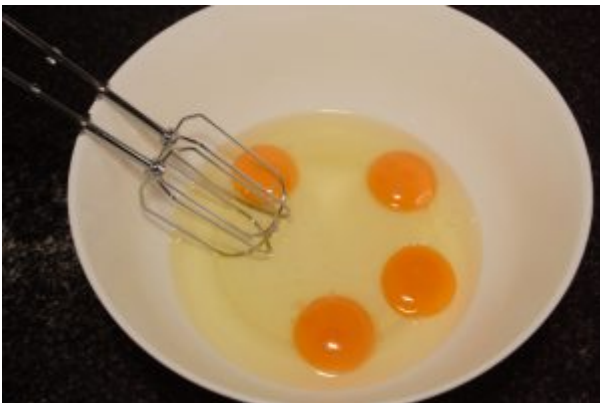


Disponemos la piña en el molde, sobre el papel de horno, cubriendo bien el fondo. Reservamos.



default watermark

En un bol amplio, cascamos los huevos, batimos con una batidora de varillas eléctrica.



Añadimos la vainilla y el azúcar (los 75 gr). Seguimos batiendo hasta que espumen y blanqueen.



Precalentamos el horno a 190°C, calor arriba y abajo.

Añadimos la harina tamizada y **mezclamos muy suavemente** con una lengua.



Vertemos la mezcla sobre la piñata y horneamos a 190°C, calor arriba y abajo, durante 20 minutos. Pinchamos con un palito de brocheta, si sale limpio está cocido, si no lo dejaremos unos minutos más.



Sacamos del horno, dejamos templar y desmoldamos. Empapa mejor el caramelo al ron cuando está templado.

Del caramelo.

Ponemos a calentar en una sartén el azúcar (los 50 gr), removemos hasta que se funda.



default watermark

Vertemos el ron, mezclamos bien. **El caramelo se cristaliza, seguimos removiendo hasta que quede totalmente líquido.**



Añadimos el agua.



default watermark

Dejamos reducir hasta que coja un poco de cuerpo.

Untamos el bizcocho con el caramelo de ron. Parecerá ¡mucho, pero lo utilizaremos todo.



Y decoramos a gusto: Unas hojas de menta, frutos rojosâ?¡ O Â¡tal cual!



Consejo: Lo podemos hacer la vÃspera, quedarÃ¡ muy jugoso al emborracharlo con el caramelo. Es mejor empapar el bizcocho en templado, asÃ chuparÃ¡ mejor el caramelo.

SÃguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

MÃndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¡ a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

mayo 25, 2018

Autor

admin

default watermark