



Torta de Piña

Description

I love to make this recipe because it is so simple and so tasty. I always keep some of the ingredients in my cupboard which saves me a lot of time. Perfect to impress everybody at lunch without too much effort.

Torta de Piña or Pineapple Cake (English version below)

Ingredientes

- 1 Paquete de mezcla lista para torta
- 50 gramos de mantequilla.
- 2 huevos batidos
- 50 gramos de panela en polvo o azucar muscovado
- Rodajas de piña fresca o 1 tarro de Piña en rodajas
- Cerezas maraschino
- 50 mililitros de leche
- 1 cucharadas de extracto de vainilla

Preparacion

1. Pre caliente el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
2. Derrita la mantequilla y colóquela en el molde.
3. Luego agregue la panela o azucar muscovado para hacer una capa de caramelo.
4. Coloque las rodajas de piña y algunas cerezas en los huecos disponibles.
5. Ponga la mezcla de la torta en una taza, agregue la leche, el huevo y el extracto de vainilla.
6. Mezcle hasta obtener una masa suave.
7. Vierta la mezcla en el molde encima de la piña e introduzca al horno.
8. Dejar cocinar por 20 minutos mas o menos o hasta que este ligeramente dorado.
9. Sacar del horno en una superficie segura.
10. Aun caliente recortar los bordes de la misma y poner la torta boca abajo en un plato para servir.

Pineapple Cake (English version)

Ingredients

- 1 packet of ready to use sponge mix.
- 50 grams butter, melted
- 2 beaten egg
- 50 grams of muscovado sugar

-
- ~~Pineapple in slices~~ or 1 can of pineapple in slices
 - Maraschino cherries
 - 50 millilitres of milk
 - 1 tbsp of vanilla extract

Preparation

1. Preheat oven to 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
2. Melt butter and place in the pan.
3. Then add the brown sugar or muscovado sugar to make a layer of caramel.
4. Place pineapple and cherries in some slots available.
5. Pour the sponge cake in a cup and add milk and egg and vanilla extract.
6. Mix to a soft batter.
7. Pour the batter into the pan over the baked pineapple and put in the oven.
8. Let cook for 20 minutes or so or until lightly browned.
9. Remove from the oven onto a safe surface.
10. When hot, trim the edges and put the cake upside down on serving plate.