

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

PASTIS DE PINYA

Ingredients: 8 pax

- 1 llauna de pinya amb almívar
- 6 ous sencers
- 10 cullerades soperes de sucre
- 4 cullerades soperes de farina
- 1 sobre de llevat " royal "
- Suc de 2 taronges
- 1 raig de cointreau
- 100 g de sucre (preparar caramel)

Elaboració:

- Primer de prepareu el caramel i poseu en el fons del motlle (motlle rodó de 22 cm de diàmetre) deixeu refredar i poseu la pinya en almívar tallada a trossets, reserveu el suc, apart barregeu els ous, amb el sucre i la farina, quan estigui ben barrejat afegiu el sobre de llevat i torneu a barrejar, ara ja ho teniu apunt per omplir el motlle i cap al forn, el temps aproximat de cocció es de 30 minuts a 180°.

Agafeu el suc de la pinya amb almívar i barregeu amb el suc de les 2 taronges i el raig de cointreau i quan traieu el pastis del forn, encara calent, emborratxeu per sobre, deixeu refredar i reserveu a la nevera, desemmotlleu a l'endemà.



Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell