

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

Pastís de pinya

Ingredients: 8 pax

- 1 llauna gran de pinya
- 6 ous
- 10 cullerades de sucre
- 2 gots grans de farina
- 2 cullerades de postres de llevat royal
- 5 taronges per fer suc

Elaboració:

- Primer de tot, barregeu bé tots els ingredients en un bol, tret del llevat i les taronges. A continuació, unteu les parets i el fons d'un motlle amb sucre cremat (caramel) i col·loqueu-hi al fons la pinya. Afegiu als ingredients el llevat, torneu-ho a barrejar i aboqueu-ho tot en el motlle, sobre la pinya col·locada en el fons. Tot seguit, i perquè el llevat no perdi força, poseu-ho al forn, escalfat al màxim (200°), al cap de 5 minuts abaixeu la temperatura, i 15 minuts després comproveu amb una agulla si el pastís està ben cuit. Si li falta poc, podeu apagar el forn perquè s'acabi de fer aprofitant-ne l'escalfor. Procureu no obrir-lo durant aquets 15 minuts i, en cas de fer-ho, tanqueu-lo de seguida i amb suavitat per tal que la massa pugui bé. Quan el pastís estigui cuit, traieu-lo del forn i ruixeu-lo amb el suc de les taronges i el de la pinya que us haurà quedat a la llauna que heu obert. Si no és època de taronges, afegiu-hi només el suc de la pinya millorat amb una copeta generosa de vi. Aquesta operació l'heu de fer quan el pastís estigui calent, ja que així s'emborratxa millor. Per acabar, tapeu el motlle quan el pastís s'hagi refredat i traieu-lo en el moment de servir.



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