Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de piña glaseado

45min · 8 raciones · 479 kcal

Ingredientes

- **1 cucharadita** de mantequilla (para engrasar el molde)
- **200 g** de azúcar
- **2** huevos
- **250 g** de piña natural
- **1** yogur griego natural
- **100 g** de aceite de girasol
- **250 g** de harina de repostería
- **15 g** de levadura química (1 sobre)
- **1** pellizco de sal

GLASEADO

- **200 g** de azúcar glas
- **40 g** de zumo de piña

POR RACIÓN

Proteínas	**6,3 g**
Grasas	**16 g**
Hidratos	**80 g**
Fibra	**1,2 g**

Elaboración

1. Precalienta el horno a 180 °C y engrasa el molde con la mantequilla.
2. Tritura el azúcar, los huevos y la piña hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Añade el yogur y el aceite, y mezcla bien.
4. Incorpora la harina, la levadura y la sal. Mezcla hasta integrar todos los ingredientes.
5. Vierte la masa en el molde y hornea durante 35-40 minutos, o hasta que al pinchar con un palillo salga limpio.
6. Retira del horno, deja templar unos minutos y desmolda sobre una rejilla.
7. Prepara el glaseado mezclando el azúcar glas con el zumo de piña hasta conseguir una textura suave y brillante.
8. Vierte el glaseado sobre el bizcocho y deja que caiga por los bordes.

Hecho con CookNest