la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Pastel de piña y coco

45min · 8 raciones · 724 kcal

Ingredientes

- **1** piña natural
- Caramelo
- **1** yogur de coco
- **4** huevos
- **1** vaso de azúcar
- Un vaso de coco rallado
- **3** vasos de harina de trigo de uso común
- **1 sobre** polvos de hornear
- **1** vaso de aceite
- Trocitos de piña

DECORACIÓN

Azúcar glas y canela

POR RACIÓN

Proteínas	9,5 g
Grasas	36 g
Hidratos	95 g
Fibra	4,5 g

Elaboración

1. Ponemos caramelo en la base del molde y colocamos rodajas de piña encima
2. En un bol ponemos el yogur y los huevos, y medimos el resto de ingredientes con el envase del yogur
3. Añadimos el azúcar, el coco, la harina, los polvos de hornear y el aceite, y batimos todo muy bien hasta integrar completamente
4. Añadimos trocitos de piña y mezclamos bien
5. Pasamos la mezcla al molde y horneamos a 180° con calor arriba durante 40 o 45 minutos
6. Desmoldamos y dejamos enfriar completamente
7. Cubrimos con azúcar glas y canela

RECOMENDACIONES

Los tiempos de horneado son aproximados, puedes comprobar pinchando con un palillo, si sale seco están listas. Tomamos como medida el vaso del yogur.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos