



## Una receta fácil y riquísima de torta de piña!

Día de la madre, Día del padre, De verano

### Ingredientes

- 75 gramos (1/3 taza) de mantequilla sin sal, derretida
- 160 gramos (3/4 taza) de azúcar
- 1 piña entera, picada en rodajas y sin corazón. (También se puede usar piña en rodajas enlatada, la presentación de 20 onzas o 565 gramos)
- Aproximadamente 12-14 cerezas marrasquino
- 250 gramos (2 tazas) de harina de trigo para todo uso
- 300 gramos (1 1/2 tazas) de azúcar (adicional a la anteriormente mencionada)
- 4 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 pizca de sal
- 2 huevos
- 245 gramos (1 taza) de leche unida a 1 cucharada de vinagre blanco. Dejar reposar esta mezcla 5 minutos antes de usar.
- 190 gramos (2/3 taza) de yogurt griego sin azúcar
- 55 gramos (6 cucharadas) de aceite vegetal
- 3 cucharaditas de extracto de vainilla

### Preparación

- Precalentar el horno a 180 grados centígrados.
- En un bowl o plato hondo pequeño, derretir la mantequilla (puede ser en el microondas o en la cocina).
- Verter la mantequilla derretida en un molde redondo (de 24-27 centímetros de diámetro). Usar una servilleta limpia para engrasar con un poco de la misma mantequilla las paredes del molde.
- Verter la primera porción de azúcar (3/4 de taza) encima de la mantequilla derretida, distribuyéndola de forma uniforme por toda la superficie.
- Colocar una rodaja de piña en el centro del molde (encima de la mantequilla y el azúcar. Yo usé un cortador de galletas en forma de corazón para eliminar el centro de la piña y tener esa forma, pero puede usarse un cortador normal redondo). Después, ir colocando mitades de piña alrededor de la que colocamos en el centro, haciendo una forma de ventilador. Luego, colocar cerezas en entre cada piña y en el centro de la rodaja entera que colocamos en el medio. Si les quedan mitades de piña, colocarlas en las paredes del molde (con la parte curva hacia abajo. No importa si no quedan

bien juntas unas de las otras). Apartar este molde mientras preparamos la masa de la torta.

- En un bowl grande y con la ayuda de una espátula de goma o una cuchara de madera mezclar la harina, la segunda parte de azúcar (1 ½ tazas), el polvo de hornear y la sal. Apartar.
- En un bowl aparte, mezclar los huevos, la mezcla de leche y vinagre, el yogurt griego, el aceite y la vainilla con un batidor de varillas hasta que se incorporen bien.
- Añadir los ingredientes húmedos mezclados anteriormente a los ingredientes secos. Mezclar con un batidor de varillas hasta que todos los ingredientes se incorporen bien (es probable que se vean algunos grumos por el yogurt, pero está bien, no hay que sobremezclar la masa, dejarlos así).
- Verter la mezcla sobre el molde preparado anteriormente con las piñas, la mantequilla y el azúcar. Yo recomiendo no llenar completamente el molde para que no se desborde, es mejor dejar un poco de espacio arriba.
- Hornear por 35-40 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro este salga seco (pueden verse algunas migajas en el palillo por la textura de la torta, pero no masa líquida).
- Dejar enfriar por al menos 30 minutos antes de desmoldar sobre un plato. Yo dejé enfriar la mía durante la noche cubierta con papel aluminio antes de voltearla. Servir.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/583>