

Pastel de piña con magimix

5 min	5 min 20 min	5 min 20 min 25 min	5 min 20 min 25 min 2/10
5 min 20 min 25 min 2/10 7	5 min 20 min 25 min 2/10 7 8	5 min 20 min 25 min 2/10 7 8 11	

5 min 20 min 25 min 2/10 7 8 11

Para la masa :

150g de azúcar

100g de harina

20g de mantequilla

3 huevos

1 sobre de levadura química

1 pizca de sal Para el relleno :

1 piña

Para cocinar un delicioso pastel de piña en Thermomix con su TM31, TM5 o TM6 :

Precalentar el horno a 180°C

Para la masa en Thermomix :

Â»

Preparar la [receta de claras de huevo en Thermomix](#).

Â»

Colocar las yemas de huevo y el azúcar en el vaso de Thermomix y programar 45 segundos a velocidad 3.

Â»

Añadir la levadura, la harina y la mantequilla derretida y luego mezclar 20 segundos a velocidad 4.

Para el relleno del pastel :

Â»

Pelar la piña, quitar los ojos, cortar en rodajas de aproximadamente 2 cm.

Â»

Luego quitar la parte dura del centro de las rodajas (puede utilizar un cortador de galletas).

Â»

Colocar las rodajas de piña en el fondo de su molde para pastel.

Â»

Verter la masa encima.

Â»

Hornear durante 20 minutos.

Disfrute de su pastel de piña en Thermomix fresco. ¡ Se va a chupar los dedos ! ¡ Ñam ;)