

Pastel de piña colada



 **TIEMPO**
2 horas

 **RENDIMIENTO**
1 pastel

 **DIFICULTAD**
Fácil

INGREDIENTES

Bizcocho:

- ☐ 200 g de azúcar
- ☐ 200 g de harina
- ☐ 6 huevos
- ☐ 5 g de polvo para hornear
- ☐ 1 pizca de sal
- ☐ 2 ENCOTapas de Esencia de Vainilla ENCO

- ☐ 90 g de aceite vegetal

Relleno:

- ☐ Piña al gusto
- ☐ Coco al gusto
- ☐ 2 tazas de leche evaporada
- ☐ 1 taza de leche condensada
- ☐ 1 ENCOTapa de Esencia de Coco ENCO
- ☐ 1 ENCOTapa de Esencia de Piña ENCO

Cobertura:

- ☐ 1 taza de crema de coco
- ☐ 1 ENCOTapa de Esencia de Coco ENCO

PROCEDIMIENTO

Bizcocho:

1. Bate los huevos con el azúcar hasta que espume. Agrega la vainilla.
2. Cierne los ingredientes secos y combínalos con la mezcla de huevo con movimientos envolventes.
3. Agrega el aceite poco a poco.
4. Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y hornea a 180°C por 20 minutos.

Cobertura:

1. Bate la crema de coco con la Esencia de Coco ENCO hasta que esté firme.

Relleno:

1. En un tazón mezcla la leche condensada y la evaporada con la Esencia de Coco ENCO y Esencia de Piña ENCO.
2. Viértelo en el bizcocho frío al gusto.

Montaje:

1. Cubre con la crema batida un bizcocho y agrega trozos de piña y coco rallado al gusto.
2. Monta otro bizcocho y decora con más crema batida, fruta y coco.