

Volteaditos de piña



TIEMPO

35 minutos



RENDIMIENTO

7 piezas tamaño cupcake



DIFICULTAD

Media

INGREDIENTES

- ☐ 3 Huevos
- ☐ 20 g Azúcar refinada
- ☐ 100 g Mantequilla
- ☐ 1 ENCOTAPA de Esencia de Vainilla ENCO
- ☐ 3 ENCOTAPAS de Esencia de Piña ENCO
- ☐ 1 ½ Tazas de harina
- ☐ 1 Cucharada de polvo para hornear
- ☐ 1 pizca de sal
- ☐ 100 ml de Almíbar de piña
- ☐ 7 Cerezas en almíbar
- ☐ 7 Rodajas de piña en almíbar

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl, bate los huevos hasta que estén espumosos. Agrega poco a poco el azúcar refinada y la mantequilla a temperatura ambiente, batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Incorpora la Esencia de Vainilla ENCO y la Esencia de Piña ENCO, y mezcla bien.
3. En un recipiente aparte, mezcla la harina, el polvo para hornear y la sal. Incorpora los ingredientes secos a la mezcla anterior, batiendo a velocidad media hasta integrar.
4. Añade la almíbar de piña y continúa mezclando hasta obtener una masa suave y uniforme.
5. Prepara los moldes aplicando Desmoldante ENCO, espolvorea ligeramente azúcar y coloca una rodaja de piña con una cereza al centro de cada molde.
6. Vierte la mezcla en los moldes preparados, llenándolos sin exceder su capacidad.
7. Hornea a 180 °C durante 30 a 35 minutos, o hasta que los volteaditos estén dorados y firmes al tacto.
8. Retira del horno, deja enfriar durante unos minutos, desmolda con cuidado y sirve.