

TAIWANESE PINEAPPLE CAKE

Sergi Ferrer

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

Confiture:

- 1kg piña a dados
- 300 g azúcar moscobado
- 100 g azúcar
- 15 g pectina NH
- 5 g ácido cítrico
- 1 bloque de pasta sablée

TAGS

#pineapplecake #sablee #taiwan #taiwancake



1

Preparar los ingredientes



2

Mezclar la piña y el azúcar moscobado en una cazuela y cocer a fuego lento 2 h



3

Ir removiendo la mezcla en el proceso. Añadir agua si es necesario.





4

Al cabo de 2 h la confitura habrá cogido una textura pulposa y un color dorado. Comprobar con la espátula si podemos dejar marcada una línea pasando el dedo.



5

Añadir al final el ácido cítrico y cocer por espacio de 5 minutos



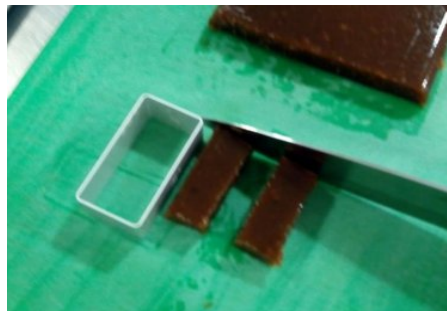
6

Disponer la confitura en recipiente ancho, la mezcla debe tener 1 cm de grosor



7

Preparar los moldes especiales en una bandeja con papel de horno. Engrasar con Spray.



8

Cortar la confitura de piña de modo que nos quede un espacio de entre 3mm-4mm para poner la masa. Es decir, el corte debe ser 3mm inferior al tamaño del molde.



9

Disponer con los dedos la pasta sablée en el molde, poner la confitura en medio.





10

Poner una capa de sablée por encima.



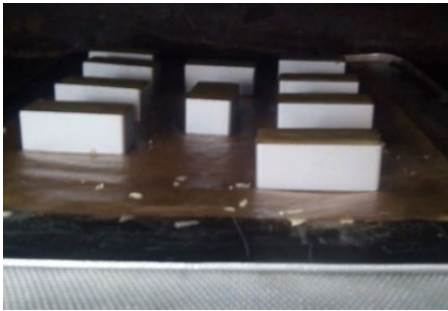
11

Alisar la masa con una espátula y retirar el excedente de pasta.



12

Pintar con yema de huevo batida



13

Cocer al horno a 170°C durante unos 12-15 minutos



14

Cuando estén dorados retirar del horno



15

Presentarlos cortados por la mitad



16

Disfrutarlos!!

