



## BIZCOCHO DE PIÑA CON CHOCOLATE

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 180 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 440 g de piña en su jugo
- 250 g de harina
- 1 cdita de levadura
- 2 cditas de bicarbonato de sodio
- 250 g de azúcar
- 2 huevos
- 150 g de leche
- 2 yemas de huevo
- 40 g de azúcar
- Vainilla líquida
- 1 cdita de maizena
- 400 g de Queso Doble Crema La Villita
- 1 cda de azúcar molido
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 250 g de chocolate fondant
- 90 g de Margarina La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Empezamos con las natillas: batimos la leche con el huevo y el azúcar, lo ponemos en un cazo a fuego bajo con la vainilla líquida y la maizena. Dejamos calentar hasta espesar y sin dejar de remover.

Mientras, hacemos el bizcocho de piña: precalentamos el horno a 180° C y forramos con papel de hornear un molde de cremallera. Trituramos la piña. Batimos el azúcar con los huevos y cuando la mezcla haya blanqueado añadimos la harina, la levadura y el bicarbonato y mezclamos con una espátula con movimientos envolventes.

Agregamos la piña triturada y mezclamos otra vez con cuidado. Vertemos la masa en el molde que teníamos preparado y horneamos unos 25 min a 180°C. Retiramos el bizcocho del horno y lo dejamos enfriar completamente, aproximadamente unas 2 horas.

Para hacer la crema de relleno: batimos el Queso Doble Crema con unas varillas con las natillas reservadas, el azúcar molido y el azúcar vainillado. Reservamos.

Para hacer la cobertura de chocolate: troceamos el chocolate y lo colocamos con la margarina en un cazo al baño María hasta que se fundan ambos. Dejar enfriar. Para servir el pastel, extendemos la crema del relleno sobre el bizcocho que previamente habremos colocado en una bandeja para servirlo.

Por encima repartimos la cobertura de chocolate. ¡Servimos!