



PAY DE PIÑA LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 250 g de azúcar
- 250 g de margarina La Villita
- 2 huevos
- 500 g de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 piña pelada en trozos pequeños
- 2 tazas de agua
- 2 cucharadas de maicena

MODO DE PREPARACIÓN

Este postre será de sus favoritos, amigas.

Ponemos a hervir la piña con las 2 tazas de agua y 250 g de azúcar hasta que esté blandita.

Disolvemos la maicena en una taza de agua, la agregamos a la piña, movemos con una pala de madera, dejamos hervir por unos 2 minutos y ya está listo nuestro dulce de piña para relleno.

Batimos los 2 huevos con 250 g de azúcar y le adicionamos la margarina La Villita hasta que esté esponjosa.

Agregamos la harina y la cucharadita del polvo para hornear y amasamos hasta que se junte la masa.

Extendemos en la mesa enharinada y hacemos unas tortillas que se enrollan en el palote y ponemos sobre los moldes, recortamos las orillas y rellenamos con la piña.

Tapamos con otra tortilla, barnizamos con huevo batido, pinchamos con el cuchillo y horneamos a 240 °C por unos 20 minutos o hasta que esté doradito.

Amigas, seguro disfrutarán mucho de este delicioso postre.