

Torta de Piña Volteada



Ingredientes

Para la masa de la torta:

- 1 caja de torta de vainilla.
- 1 taza de agua (o almíbar de la piña)
- 1/3 taza de aceite.
- 3 huevos

Aderezos de la torta:

- 1 lata de piña en rodajas.
- 1 taza de azúcar moreno.
- 1/2 taza de coco rallado.
- 3 cucharadas de mantequilla.

Preparación

Paso 1: Precalentar el horno a 180° C.

Paso 2: Prepara la torta según lo indicado en el paquete. Yo no le eche agua o leche, lo sustituí por el almíbar de la piña en rodajas también se puede un jugo de piña natural.

Cerezas para decorar (opcional).

Paso 3: Para el aderezo de la mini torta, derretí las 3 cucharadas de mantequilla y luego mezclé el azúcar moreno y el coco.

Paso 4: Luego prepare los moldes individuales (yo utilice los que permiten soltar los laterales) agregando primero mantequilla para untarlos y evitar que se peguen. Lo siguiente fue crear una capa de la mezcla de azúcar, mantequilla y coco. Encima coloque una rodaja de piña y en el centro una cereza.

Paso 5: Lo último fue cubrir todo con la masa de la torta que prepare. Hornear por unos 25 min o hasta que cuando se introduzca un palillo y este salga limpio.

Paso 6: Una vez que las mini tortas estaban "TIBIAS", les saque los laterales y la voltee en un plato. Quedaron muy lindas la verdad.