BIZCOCHO DE PIÑA COLADA AL MICROONDAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:
DELICIOSO

Ingredientes para 8 personas :

- 8 RODAJAS de PIÑA EN SU JUGO BIEN PICADAS
- 200 ML. de LECHE DE COCO
- 4 HUEVOS
- 150 GR. de AZÚCAR
- 150 GR. de HARINA
- 5 CUCHARADAS de ACEITE DE OLIVA
- 2 CUCHARADAS de JUGO DE LA PIÑA
- 2 CUCHARADAS de RON AÑEJO
- 1 SOBRE de LEVADURA

Preparación:

Paso 1

SEPARAR 30 ML. DE LECHE DE COCO CON 1 CUCHARADA DE RON PARA EMBORRACHAR EL BIZCOCHO. EN UN BOL BATIMOS LOS HUEVOS CON EL AZÚCAR HASTA QUE ESPUMEN Y AÑADIMOS EL RON, EL ACEITE, EL JUGO DE PIÑA Y LA LECHE DE COCO MEZCLANDO BIEN. TAMIZAMOS LA HARINA CON LA LEVADURA Y LA AÑADIMOS POCO A POCO HASTA QUE QUEDE BIEN INCORPORADA Y VERTEMOS LA PIÑA PICADITA Y MEZCLAR. ENGRASAR EL MOLDE Y ESPOLVOREAR CON HARINA Y AÑADIMOS LA MASA. METEMOS EN EL MICROONDAS A LA MÁXIMA POTENCIA 7 MINUTOS. COMPROBAR SI ESTÁ CUAJADO POR SI HAY QUE DARLE UN MINUTO MÁS. CALENTAR LA LECHE DE COCO CON RON 1 MINUTO. CON UNA BROCHETAY PINCHAMOS EL BIZCOCHO TODAVÍA CALIENTE Y CON UNA JERINGA AÑADIMOS AL BIZCOCHO EN LAS ENDIDURAS.