TORTA DE PIÑA

Ingredientes:
2 tazas de Azúcar.
3 tazas de harina leudante.
2 panelas de margarina.
1 cucharadita polvo de hornear.
5 huevos
1 taza de almíbar o néctar de piñas.
1 lata de piñas en rodajas.

Preparación:

Separar las yemas de las claras y batir aparte las claras a punto de suspiro.
Aparte batir la margarina y agregarle el azúcar, dejar batir bien hasta crear una crema. Añadir las yemas seguido del jugo de las piñas y por ultimo colocar poco a poco la harina y dejar mezclar por 5 minutos. Después de agregar la Harina Leudante junto con el polvo de hornear,se bate y luego con una paleta se Le agrega las claras a punto de suspiro y se mezcla de manera envolvente hasta unir la mezcla.
Aparte ,en una tortera previamente enmantequillada preparar un caramelo (Azúcar y agua) y colocar las rodajas de las piñas, agregar la mezcla y hornear a 350* por 1 hora.

2* parte de la torta:
la torta se debe desmoldar al salir del horno para que despegue completa y recuerden enmantequillar bastante la tortera antes de hacer el caramelo.