



CAPRICHOS DE PIÑA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 20 g de piña en conserva
- 135 g de azúcar
- 125 g de almendra molida
- 30 g de maicena
- 10 g de azúcar glas sin gluten
- 75 g de mantequilla

LA PREPARACIÓN



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 43.6 g	Grasas 32.3 g
Kcal 502	Proteínas 6.6 g

- Separa la clara de la yema de un huevo y mezcla la clara con el azúcar y la almendra molida, cuando la masa esté homogénea, añade el huevo entero, la yema, la maicena y vuelve a mezclar. Finalmente añade la mantequilla previamente reblandecida.
- Introduce la masa resultante en una manga pastelera con boquilla ancha y rellena con ella las capsulitas de papel. Corta la rodaja de piña en trocitos pequeños e introduce uno en cada capsulita, seguidamente espolvorea con azúcar glass ayudándote de un colador.
- Deposita las capsulitas sobre la bandeja del horno y cuece, con el horno previamente precalentado a 190° C, durante 12 minutos y pasado este tiempo retira la bandeja del horno y deja enfriar antes de servir.