



Ingredientes:

1 lata de piña, medio litro de nata líquida, 1 vaso de agua, un sobre de gelatina de piña (si no la encuentras puede ser de limón), 14 sobaos o magdalenas y azúcar para caramelizar el molde.



Preparación:

Preparamos un caramelo con azúcar y unas gotas de agua. Cuando esté listo lo ponemos en toda la base del molde en el que queremos preparar la tarta (yo lo preparo en un molde de pirex).



Elaboración de la Tarta de Piña con Caramelos de Chicle (plata) y Mermelada de Naranja



poco de nata montada aunque así sola



estos pasos que subo para poder hacerla para que todos la disfruten y así poder seguirlos los

