

# TARTA DE PIÑA



## Ingredientes para 8 personas:

- ✓ 4 huevos.
- ✓ 1 yogurt desnatado de piña.
- ✓ 3 rodajas de piña natural.
- ✓ 150gr. de harina de trigo blanca.
- ✓ 15gr. de aceite de oliva.
- ✓ 150gr. De azúcar blanco.
- ✓ 10gr. de levadura

## Preparación:

Batir 4 huevos en un bol con yogurt de piña, también añadir azúcar y harina y remover. Posteriormente añadir aceite de oliva y una cucharada de levadura. Remover muy bien hasta que los ingredientes estén bien mezclados.

Ir calentando el horno a 190º por arriba y por abajo.

A continuación prepararemos el molde para introducir en el horno. Cubriremos la base del molde con sobaos, luego los cubriremos con la mezcla anterior, y colocaremos por encima trozos de piña entera.

Introducir el molde en el horno a 190º durante 30-35 min.



## Calibración del Plato

Kcal	235,4
<b>Prot (g)</b>	<b>6,1</b>
<b>Hc (g)</b>	<b>40,7</b>
<b>Lip (g)</b>	<b>5,4</b>
<b>Fibra (g)</b>	<b>1,05</b>
<b>Colesterol (mg)</b>	<b>109,1</b>
<b>Na (mg)</b>	<b>198,3</b>