

Panqué de piña y pasas en olla express

Ingredientes:

2 tazas harina de trigo cernida 3 veces
1/2 taza aceite, puede ser de oliva
1 taza de almibar de las piñas
1 taza azúcar
1 lata piñas en trocitos en almibar
1/2 taza pasitas
4 huevos
2 cucharadas de polvo para hornear
1 barra mantequilla o margarina
Leche, la cantidad que consideres

Preparación:

Separa un tercio de la piña y la reservamos para el final. Licua el almibar, el aceite y los huevos.

Bate la mantequilla junto con el azúcar y cuando esté listo agrega lo que se licuó sin dejar de batir.

Sigue batiendo a velocidad media 2 minutos más y empieza a agregar la harina que se cernió junto con el polvo de hornear.

Sigue batiendo 3 minutos más o hasta que veas que en la masa se empiezan a formar burbujas.

Retira de la batidora y agrega la piña que reservaste junto con las pasas. Cuando agregues los ingredientes secos hazlo de forma suave con una cuchara o palita de forma envolvente, no revuelvas mucho para que no se pierda el aire que ganaste batiendo, esto es para que el panqué quede bien esponjoso.

En el fondo de tu olla express Ecko pon un circulo de papel aluminio o papel encerado y embadurna todo con mantequilla y después espolvorea un poco de harina, como se hace en un molde normal.

Vacía la masa que ya reposó un poquito mientras hacías esta última parte de preparar la olla y tapa bien.

Deja sobre la estufa a flama muy baja por lo menos 1 hr. Seguramente el aroma del pan te guiará muy bien para saber cuándo esté lista para disfrutarlo.