

Pastel de Queso y Piña (40 pts.)

1 concha de pastel de 10 pulgadas
1/2 taza azúcar blanca
1 cda maicena
1 lata de piña en ruedas
1 paquete de queso crema (8 oz.)
Otro 1/2 taza azúcar

2 huevos
1/4 cda. sal
1 / 2 cda vainilla
1/2 taza de leche
1/2 taza de nueces picaditos

Disuelva media taza de azúcar y la maicena en el jugo de la piña. Póngalo al fuego, revolviendo constantemente hasta que espese. Déjelo refrescar y añadale la piña picadita. Vierta esta mezcla en la concha de pastel. Bata el queso crema con el resto del azúcar y la sal, añada los huevos uno a uno, luego la leche y la vainilla. Vierta esta crema sobre la piña y polvoréele por encima las nueces. Hornéela a 400 grados durante 10 minutos y después a 325 grados por 30 40 minutos más hasta que al ponerle un palillo en el centro salga seco. Sirvalo frío. Da 10 raciones.