

LE GÂTEAU À LA BROCHE

Huevos, harina, ron, anís, azúcar, mantequilla, vainilla... + 4 horas de trabajo en equipo



Preparación del molde/cono de metal, con papel de horno



Se calienta el papel para que adhiera la masa



Varias capas de masa sucesivas para formar la piña, sin parar de girar la brocha en el fuego...



Enfriar y desmoldar



Listo para la degustación y la venta