Relleno de Piña

para bizcochos..

rinde 2 1/2 tazas

1/2 cucharadita de sal
3 cucharadas de maicena
1/2 taza de azúcar
1 cucharada de azúcar
1 lata (20 onzas) de piña triturada, empacada en su propio jugo
3 cucharadas de mantequilla

En una cacerola mediana, combine la maicena, todo el azúcar y la sal.

Agregue la piña con el jugo y mezcle bien.

Cocine a fuego medio hasta que la mezcla llegue a un hervor burbujeante, revolviendo constantemente.

Una vez que la mezcla llega a ebullición, sigue revolviendo constantemente durante aproximadamente 5 minutos, o hasta que se espese bien.

Retirar del fuego y añadir la mantequilla, revolviendo para derretir. Dejar enfriar y luego guardar, bien tapado, en el refrigerador.