

Masa de Pionono

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el pionono:

Azucar: 40 g

Esencia De Vainilla: 1 cda

Miel: 1 cda

Huevos: 4 Unidades

Harina: 40 g

Sal fina: 1/2 cda

Preparación de la Receta

Para comenzar

batimos los huevos con el azúcar

- Car y la miel hasta lograr un punto letra
- Luego, agregamos la sal y la esencia de vainilla.
- Tamizamos la *harina* e integrar al batido, dentro de la batidora funcionando a baja velocidad.
- A continuación, colocamos la masa en una placa de 50 por 30 cm
- La misma debe estar empapelada y enmantecada en forma prolija y reservada en heladera.
- Llevamos al horno a una temperatura de 190- 200 ° C durante 8 a 10 minutos.
- Retiramos del horno e inmediatamente desmoldamos sobre una rejilla y cubrimos con la placa
- Cuando enfríe retiramos el papel.
- En el caso de que horneemos varios piononos, es ideal apilarlos para que mantengan la humedad.
- Los arrollados se conservan enrollados y envueltos en film plástico, en cambio los piononos se conservan en forma plana.