

Pastel Marino

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar: 175 grs.

Huevos: 2 Unidades

Harina: 290 g

Mantequilla: 175 Gramos

Pionono: cantidad necesaria

Crema de manteca de canela: cantidad necesaria

Yema: 1 Unidad

Leche agria: 100 grs

Miel: 90 g

Polvo para hornear: 7 grs.

Preparación de la Receta

- En un tazón, mezclar la *mantequilla*, el azúcar y la miel. Añadir los huevos y la yema, uniendo toda la preparación.
 - Agregar la *harina*, intercalando con la leche agria. Por último, incorporar el polvo para hornear.
 - Volcar la masa en un aro y cubrir la base. Hornear a 170 °C por 12 minutos.
 - Para el armado, colocar una base de telgopor en el aro y revestir el interior del mismo con acetato.
 - Cortar la *gioconda* o pionono del mismo alto del aro. Forrar el aro con el pionono, procurando ser prolijo en la unión de las masas. Emprolijar la altura y el interior.
 - En este molde, colocar el *biscuit* de miel. Agregar una capa de *crema* de mantequilla de canela y repetir la operación hasta cubrir el alto del molde.
 - Con las migas y un poco del relleno, preparar una pasta para cubrir la superficie. Enfriar en la nevera.
 - Cuando esté lo suficientemente firme, retirar y terminar con la decoración del pastel.
-
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
 - Haz una leche agria casera, combinando 90 gramos de leche con $\frac{1}{4}$ de jugo de limón.
 - ¡También puedes hacer un [pionono casero](#)!