Pastel Marino

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar: 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 ¼ de *jugo* de *limón*.
- ¡También puedes hacer un pionono casero!

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-marino