Pionono de Cacao

Ingredientes

Masa

Azucar: 40 grs
Huevos: 4 Unidades
Miel: 20 grs
Cacao en Polvo: 20 grs
Harina tamizada 0000: 20 grs
Sal: 1 cdita

Relleno

Azucar impalpable: 50 grs
Frutillas: 300 grs
Crema chantilly: 250 grs

Salsa de chocolate

Agua Caliente: c/n
Chocolate amargo: 60 grs
Manteca: 45 grs
Esencia De Vainilla: c/n
Azucar impalpable: 1 Taza

Preparación de la Receta

Masa

- En un recipiente batir con batidora eléctrica punto letra los huevos, con el azúcar, la miel y la sal.
- Incorporar la *harina* y el caco tamizado con movimientos envolventes.
- Volcar la preparación sobre una placa enmantecada con papel *manteca* también enmantecado y llevar a un horno 180 °C durante 7 minutos o hasta *dorar* ligeramente.
- Desmoldar apenas sale del horno y enrollar, reservar hasta utilizar.

Salsa de chocolate

- Derretir a baño maría *chocolate* amargo picado con *manteca*.
- Incorporar azúcar impalpable y esencia de vainilla
- Agregar de a poquito 2 cucharadas de agua caliente hasta obtener la consistencia deseada.
- Reservar.

Armado

- Estirar el pionono de cacao y repartir *crema* chantilly de manera uniforme.
- Agregar frutillas picadas y espolvorear con azúcar impalpable.
- Enrollar y sobre una rejilla bañar con la salsa de *chocolate*
- Dejar enfriar hasta que tome el *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pionono-de-cacao