PIONONO DE REMOLACHA



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

pionono

Huevos: 5 Unidades
Harina 0000: 50 g
Sal: A gusto
Azúcar: 50 g
Miel: 1 cda
Esencia de vainilla: A gusto

Relleno

Remolacha: 2 Unidades
Mayonesa: 60 g
Sal y pimienta al gusto:
Huevos duros: 2 Unidades
Queso Blanco: 60 g

Preparación de la Receta

- Batir los huevos con el azúcar, la miel y la esencia de vainilla, hasta que esté bien espumoso
- Incorporar la *harina* tamizada y la sal integrando todo suavemente con movimientos envolventes
- Llevar a horno precalentado a 180° sobre papel *manteca*, enmantecado
- Cocinar durante 10 a12 minutos y dejar enfriar

Para el relleno

- Mezclar las remolachas cocidas y ralladas con *huevo* picado, queso *crema*, *mayonesa*, pimienta y sal
- Revolver para integrar y rellenar el pionono
- Envolver con su papel *manteca* y un repasador y llevar a la heladera hasta el momento de cortar.

Consulta la receta original en