

Pionono II

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Miel: 1 cda.

Azúcar rubio: 100 grs.

Huevo: 10 Unidad

Harina 0000: 100 g

Preparación de la Receta

- Bata los huevos con el azúcar y la miel hasta unir los ingredientes
 - Termine el batido a baño María hasta obtener una espuma.
 - Incorpore el *harina* tamizada con movimientos envolventes.
 - Vuelque uniformemente sobre una placa forrada con papel *manteca* enmantecado.
 - Cocine en horno 200° C durante 10 minutos o hasta que se vea dorado. Desmolde caliente.
 - Esparza azúcar sobre la mesada y ponga boca abajo el pionono.
 - Pase un espátula sobre el papel *manteca* para desprenderlo más fácilmente del pionono
 - Recorte los bordes para emprolijar.
 - Dé vuelta con la parte dorada hacia arriba unte con mermelada de frambuesa.
 - Enrolle apretando bien para que no se desarme al momento de ser cortado.
 - Coloque sobre un papel ayúdese para compactar.
 - Corte con cuchillo largo con serrucho para que no se rompa.
-
- Puede rellenarse con *crema*, dulce de leche, ganache de *chocolate* etc.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pionono-ii>