Pionono II

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Miel: 1 cda.
Azucar 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 200º 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 facilmente 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