Pionono Integral Bañado en Chocolate



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Armado

Baño de chocolate: c/n
Frutillas: 200 grs
Nueces tostadas: 100 grs

Crema chantilly de tofu

Esencia De Vainilla: 30 cc
Aceite de coco virgen: 30 grs
Azúcar integral: 160 grs
Leche de almendras: 60 cc
Tofu semiduro: 440 grs

Pionono

Azúcar integral: 60 grs
Esencia De Vainilla: c/n
Harina integral: 60 grs
Huevos: 330 grs
Miel orgánica: 30 cc

Preparación de la Receta

Pionono

- En batidora trabajar huevos, azúcar integral, esencia de vainilla, miel hasta obtener la preparación a punto letra.
- Retirar de la batidora y agregar *harina* integral tamizada incorporando con movimientos envolventes .
- Llevar la preparación a placa con papel *manteca* aceitado alisando la superficie con espátula y llevar a horno a 160 °C por 10 minutos.

Chantilly de tofu

- Licuar *tofu* semiduro, azúcar integral, esencia de vainilla, aceite de coco virgen y leche de almendras de a poco.
- Reservar en frío.

Armado

- Esparcir la chantilly de *tofu* con espátula sobre la superficie interior del pionono, agregar frutillas fileteadas, nueces tostadas picadas, enrollar prolijamente y colocar sobre reja.
- Bañar con **chocolate** fundido y dejar enfriar.
- Cortar rodajas para servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pionono-integral-banado-en-chocolate