Pionono



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar: 60 grs.
Huevos: 6 Unidades
Miel: 1 cda.
Harina 0000: 60 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 la *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 aún caliente.

Utilización - Tronco de navidad

- Rellene el pionono con *crema* chantilly y frutas en *almíbar*.
- Cubra con ganache de *chocolate* simulando un tronco.

- Puede realizar un pionono rayado tomando una parte de la masa de pionono y reemplazando el 20% de la *harina* por cacao amargo.
- Vierta sobre una placa intercalando las dos preparaciones con la ayuda de una manga.

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