la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Pionono de nata y melocotón

15min · 8 raciones · 270 kcal

Ingredientes

MASA DE PIONONO

- **4** huevos
- **40 gr** azúcar
- **40 gr** harina de trigo de todo uso
- **1** cuchara de miel

RELLENO

- **250 ml** de nata para montar
- **120 gr** de leche condensada
- Melocotón en almíbar

DECORACIÓN

- Azúcar glas

POR RACIÓN

Proteínas	**5,7 g**
Grasas	**15 g**
Hidratos	**30 g**
Fibra	**0,5 g**

Elaboración

1. Batimos los huevos con el azúcar y la miel hasta "punto de letra" o "punto de cinta", es decir, cuando al levantar las espátulas de la batidora y caer la mezcla se puede formar una letra sin que se deforme.
2. Después añadimos la harina tamizada y batimos lo justo hasta integrarla en la masa. Unos segundos.
3. Pasamos a un molde y horneamos.
4. Horneamos el pionono a 170 grados, con calor arriba y abajo, unos 10/15 minutos.
5. Dejamos enfriar.
6. Mientras enfría, preparamos el relleno.
7. Montamos la nata con la leche condensada. Una vez montada, añadimos el melocotón cortado en daditos pequeños.
8. Repartimos la mezcla por toda la superficie y enrollamos.
9. Lo dejamos en la nevera 1 o 2 horas.

RECOMENDACIONES

No hace falta enrollarlo en caliente. Es un bizcocho muy esponjoso y moldeable, que se puede enrollar una vez frío. Molde utilizado: 33 x 23 cm.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos