



PIONONOS

Concha Piélago

INGREDIENTS

63 MINUTES 6 SERVINGS

Bizcocho:

3 huevos, 100gr de azúcar, 70 gr de fécula de maíz o patata, 30 gr de harina fina de repostería

Crema pastelera

Crema de yema

canela en polvo

Almíbar de ron: 300ml de agua, un palo de canela, un vaso de azúcar, una compita de ron

Azúcar glas

TAGS

#pastelitos, yema bizcocho



1

Son unos pastelitos de yema tostada deliciosos para una celebración especial



2

Biscocho base (ver receta en mi libro de repostería) Ponemos papel de horno sobre la bandeja de este y echamos la masa, bien extendida y no más de un centímetro de grosor. Metemos en el horno a 190 grados unos 10 minutos



3

Lo sacamos del horno y lo enrollamos rápidamente hasta que se enfríe. Si el biscocho nos ha crecido mucho lo aplanamos con un rodillo





4

Lo abrimos con cuidado y lo rellenamos con crema pastelera y espolvoreamos un poco de canela



5

Una vez rellenos los cortamos en cilindros de no dos dedos de altos



6

Los bañamos en el almíbar que hemos hecho con agua ,azúcar,canela y ron
Deben quedar bien mojados



7

Les ponemos como una nuez de crema de yema(ver en mi libro de repostería)
Encima ponemos un puñadito de azúcar glas



8

Y los quemamos con un quemador eléctrico o con un soplete de cocina para que el azúcar se torne caramelo



9

Hay que tener cuidado de no quemar el azúcar porque si no amargarían





10

Los dejamos reposar en la nevera de un día para otro (si podemos evitar la tentación) estarán mucho más buenos

