

Pionono de crema pastelera y duraznos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 2hrs. 30min

Tiempo total: 3hrs. 10min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pionono-de-crema-pastelera-y-duraznos>

Preparación

Batir a punto letra los huevos con el azúcar, la esencia y la glicerina. Alcanzado el punto, incorporar con movimientos envolventes el almidón tamizado. Volcar la preparación en una placa de horno forrada con papel manteca y hornear a fuego fuerte por 7 minutos. Sobre un paño apenas humedecido, desmoldar el pionono; dejar enfriar 5 minutos; retirar con suavidad el papel; y con la ayuda del trapo, arrollar la masa. Reservar en heladera hasta usar. Para la crema, calentar la leche y volcar la mitad de ella sobre la mezcla de las yemas, azúcar y almidón. Una vez bien incorporado, volcar la mezcla sobre el resto de leche reservada y llevar todo a fuego mediano, revolviendo siempre, hasta que hierva y espese. Retirar, agregar la esencia y dejar enfriar cubierta con papel film en contacto con la crema. Para el armado final, extender el pionono, untar con la crema fría, rellenar con duraznos cortados en cuartos pequeños, arrollar y reservar en heladera un mínimo de 2 horas antes de servir. Para finaliza, espolvorear con el azúcar impalpable.

Ingredientes

- Azúcar impalpable c/n
- 5 Huevos
- 5 cucharada/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 cucharadita/s Glicerina
- 5 cucharada/s Almidón de maiz
- 1 lt Leche
- 8 Yemas de huevo
- 150 grs. Azúcar
- 120 grs. Almidón de maíz
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 lata/s Durazno

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Frutas, Lácteos y huevos, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre

