

# Pionono

## Formula cuantitativa

Crema pastelera Myruar

1 L. Leche

0,400 GR. Huevos

4 UN. Huevos

0,080 GR. Almidón de maíz

C/S Canela en rama

C/S Vainilla

C/S Corteza de limón

## Proceso de elaboración:

De una pancha de 40 x 60 cortaremos cuatro tiras, almíbar la parte, untaremos crema pastelera y formaremos un rollo dejándolo liado en papel para que coja forma y meteremos en frio para que endurezca. En segundo lugar cortaremos porciones de 4cm. Aproximadamente, se almíbar nuevamente agregándole un poco de licor a la almíbar preferentemente ron con vainilla. Se coloca las porciones con el corte hacia la bandeja depositándole un punto de crema pastelera con una boquilla grande, se le echa una pizca de azúcar y se quema con plancha, terminándolo con dos capas de brillo.