

## *PIONONOS*

### **INGREDIENTES**

$\frac{1}{2}$  Kilo de requesón  
Sacarina líquida (esto para los que no pueden tomar azúcar)  
Canela en Polvo  
Ralladura de limón  
Un sobre de pastel fresco sabor limón "marca Royal"  
Leche, la cantidad que requiera al batirlo.

### **PREPARACION**

Se baten todos los ingredientes del relleno en el Thermomix Se divide en tres capas el bizcocho -porque hace falta un bizcocho- de forma que quede en forma de tiras largas.

Se va colocando, de forma alternativa, una capa de bizcocho, otra de relleno, otra de bizcocho, etc... y se termina recubriendo todo con el requesón restante y espolvoreándolo por encima una fina capa de canela. Dos horas de nevera.

### **NOTA**

El Pionono se puede hacer con sacarina en lugar de azúcar y se bate con la mariposa para montar claras.

La leche se echa en el Thermomix a medida que lo va pidiendo. Debe quedar espeso, teniendo en cuenta que al enfriar se cuaja.