



LIONESAS CON HELADO DE PIÑONES Y YOGUR DE CABRA

Marc Balló y Mónica Cortés
@ma_petite_bouchee

INGREDIENTES (8 - 10 RACIONES)

Para el helado

400 g de Yogur Natural de Cabra de Goshua
100 g de azúcar de coco
1 cucharadita de vainilla polvo
200 g de pasta de piñones

Para las lionesas

250 ml de agua
4 huevos ecológicos
125 g de harina
100 g de mantequilla

Para el topping

80 g de piñones tostados
125 g de chocolate negro 85% sin azúcar
2 cucharadas de aceite de coco orgánico



PREPARACIÓN

- 1 | Tuesta y pica los piñones hasta obtener una pasta.
- 2 | Calienta el azúcar con la nata y la vainilla, y mezcla bien.
- 3 | Añade la pasta de piñones y bate con espátula.
- 4 | Deja enfriar a temperatura ambiente y refrigera durante 2 horas.
- 5 | Mezcla con el Yogur Natural de Cabra de Goshua e incorpora a un recipiente para el congelador cubierto.
- 6 | Mezcla con un tenedor unas 3 o 4 veces para no formar cristales de hielo (mínimo 6 horas).
- 7 | Una vez hecho el helado, precalienta el horno a 180°C.
- 8 | Calienta el agua en un cazo, añade la mantequilla y la sal.
- 9 | Remueve con varillas hasta que disuelva y agrega la harina tamizada: tendrás una masa.
- 10 | Coge un bol y mezcla la masa con los huevos uno a uno y coloca la masa en una manga pastelera.
- 11 | Dibuja círculos sobre papel de horno e introdúcelo en el horno 30 minutos a 180°C.
- 12 | Retira, deja enfriar y entonces parte por la mitad.
- 13 | Funde el chocolate con aceite de coco. Rellena las lionesas con el helado de piñones, cubre con chocolate y piñones tostados. ¡Listo para disfrutarlo!

