Pionono de Chocolate y Frambuesas

¡Bienvenidos al mundo del sabor donde el chocolate se encuentra con la frescura de las frambuesas! Este Pionono de Chocolate y Frambuesas es más que un postre; es una experiencia culinaria que invita a la creatividad y al disfrute compartido. Perfecto para cualquier ocasión, este pionono no solo se ve increíble, sino que también es un deleite para el paladar. Así que, ¡manos a la obra y que comience la diversión en la cocina!

Ingredientes para 8 raciones

Antes de comenzar, es importante reunir todos los ingredientes. Esto facilita la preparación y asegura que los niños, si participan, puedan aprender sobre organización y orden en la cocina.

Aquí va lo que necesitas:

- 30 g de NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural (¡el alma chocolatera de esta receta!)
- 150 g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres (el clásico que nunca falla).
- 3 huevos M + 1 yema M (para darle esa esponjosidad perfecta).
- 80 g de harina (la base que une todo).
- 1 pizca de sal (un toque mágico).
- 250 g de queso blanco cremoso para untar (suavidad garantizada).
- 35 g de azúcar glas (para el toque final).
- 100 g de frambuesas frescas (frescor y color en cada bocado).
- 50 ml de agua (para derretir el chocolate).
- 50 g de mantequilla a temperatura ambiente (el toque cremoso que amamos).
- 50 g de mermelada de frambuesa (para un extra de sabor).

Preparación paso a paso

Preparar el queso cremoso

Saca el queso de la nevera y déjalo reposar a temperatura ambiente. Involucra a los más pequeños para que midan ingredientes y preparen utensilios. ¡Cada paso cuenta en esta aventura!

Precalentar el horno

Pon el horno a 180°C. Forra una bandeja de horno de 30x40 cm con papel de hornear. Aprovecha este momento para enseñar a los niños sobre la seguridad en la cocina, especialmente cuando se trata de calor.

Mezclar los ingredientes secos

En un bol, combina la pizca de sal, la harina y el NESQUIK Intenso. Si tienes un tamiz, ¡úsalo! Así evitarás grumos y te asegurará una textura suave. Aquí los niños pueden ayudar a mezclar, aprendiendo a seguir instrucciones.

Batir los huevos y el azúcar

En otro bol, bate los huevos, la yema y el azúcar hasta que la mezcla esté suave y de color claro. Este paso es para los más grandes, ya que se requiere un poco más de fuerza y paciencia. Luego, tamiza los ingredientes secos sobre la mezcla de huevos y mezcla con movimientos envolventes para mantener la aireación. ¡Esto es clave para un pionono esponjoso!

Hornear la masa

Vierte la mezcla en la bandeja forrada, extendiéndola uniformemente. Hornea durante aproximadamente 7 minutos. Saca del horno y con un cuchillo, despega los bordes para facilitar el desmoldeo.

Cortar y enrollar

Con cuidado, voltea la masa sobre otro papel de hornear. Mientras aún esté caliente, corta en 8 partes iguales (4 rectángulos en 2 mitades). ¡Aquí es donde los niños pueden disfrutar enrollando cada pionono usando el papel de hornear como guía!

Rellenar con queso cremoso y frambuesas

Mientras los piononos se enfrían un poco, mezcla el queso cremoso con el azúcar glas. Corta las frambuesas en trocitos pequeños. Desenrolla cada pionono, extiende el queso cremoso, añade las frambuesas, y vuelve a enrollar. ¡Los peques se van a divertir con esto!

Cubrir con mermelada y chocolate

Pincela la superficie de cada pionono con la mermelada de frambuesa. Para el chocolate, derrite el Chocolate Negro NESTLÉ con el agua y la mantequilla a fuego suave, removiendo constantemente. Vierte el chocolate derretido sobre los piononos, asegurándote de cubrir cada uno con amor. Aprovecha el chocolate que caiga en la bandeja y vierte de nuevo sobre los piononos para no perder nada.

Consejos para Cocinar en Familia

Involucrar a los niños en la cocina no solo les enseña sobre los ingredientes y los pasos necesarios para preparar un platillo, sino que también puede ser una gran lección de paciencia, responsabilidad y trabajo en equipo. A continuación, algunos consejos para aprovechar al máximo esta experiencia:

- Asigna tareas por edad: Los más pequeños pueden medir ingredientes y mezclar, mientras que los mayores pueden ayudar a batir y cortar bajo supervisión.
- Fomenta la creatividad: Permite que los niños decoren los piononos con frutos secos o espolvoreen cacao en polvo. ¡Es su momento de brillar!
- Disfruta del proceso: Recuerda que lo más importante es disfrutar el tiempo en familia y crear recuerdos que perduren.

Servir y Disfrutar

Una vez que los piononos estén listos y el chocolate se haya enfriado, puedes servirlos al instante o guardarlos en la nevera hasta que sea el momento de degustarlos. Este postre es ideal para una merienda en familia o para sorprender en una ocasión especial.

¡Anímate a probar esta receta y sorprende a todos con tu Pionono de Chocolate y Frambuesas! Recuerda, la cocina es un lugar de alegría y creatividad, y cada bocado de este delicioso postre será un recordatorio de esos momentos compartidos. ¡A cocinar y disfrutar!