

- Pastel de Emoji -



INGREDIENTES

7 CUPCAKES

1 TZ DE MANTEQUILLA (2 BARRAS)

3 1/2 TZ DE AZUCAR GLASS

2 CDAS DE LECHE, CREMA ESPESA, O AGUA

1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 PIZCA DE SAL

COLORANTES DE VARIOS COLORES PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. BATE LA MANTEQUILLA DE 2-3 MINUTOS
2. AGREGA EL AZÚCAR GLASS, VAINILLA, CREMA Y LA PIZCA DE SAL.
3. BATE POR 3-4 MINUTOS O HASTA QUE ESPONJE.
4. AÑADE UNAS GOTAS DE COLORANTE Y MEZCLA INCORPORANDO A MANO CON UNA ESPÁTULA
5. DECORA

DECORACIÓN:

1. PEGA LOS CUPCAKES CON UN POCO DE BETÚN ABAJO.
2. AGREGA EL BETÚN EN FORMA CIRCULAR.
3. APLANA Y ALISA PARA DAR FORMA PLANA EN CÍRCULO.
4. PON LOS RECORTES PARA DELINEAR LA CARA.
5. AGREGA CON LA DUYA REDONDA PEQUEÑA EL BETÚN BLANCO EN EL OJO DE FORMA CIRCULAR, SIMILAR AL INICIO.
6. REPITE EL PASO 5 CON EL BETÚN NEGRO.
7. REFRIGERA 15-20MINS PARA ENDURECER EL BETÚN.
8. AGREGA EL BETÚN ROSA CON LA MISMA TÉCNICA, Y HAZ UNA MARCA PARA LA LENGUA CON UN PALILLO O CUCHILLO O CON BETÚN NEGRO.