

- Pastel coreano de colores | Lunch box cake -



INGREDIENTES

INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHO:

75 G DE HARINA

50 G DE AZÚCAR

50 G DE MANTEQUILLA

1 PIZCA DE SAL

1 HUEVO

¼ DE TAZA DE LECHE

1 CDTA. DE POLVO PARA HORNEAR

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

INGREDIENTES PARA EL BETÚN:

150 G DE MANTEQUILLA

100 G DE MANTECA VEGETAL

250 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

COLORANTE VEGETAL AL GUSTO

SPRINKLES (OPCIONALES)

PROCEDIMIENTO

PARA EL BIZCOCHO:

1. MEZCLA EN UN TAZÓN PEQUEÑO LA HARINA, LA SAL Y EL POLVO PARA HORNEAR.
2. EN UN TAZÓN GRANDE BATE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE Y AGREGA EL AZÚCAR; CUANDO SE INTEGREN, AÑADE LA PIEZA DE HUEVO Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
3. INTEGRA LA MEZCLA DEL TAZÓN PEQUEÑO AL TAZÓN GRANDE Y AGREGA LA LECHE POCO A POCO.
4. SEPARA LA MEZCLA EN 2 MOLDES ENGRASADOS DE 10 CM DE DIÁMETRO Y LLEVA A UN HORNO PRECALENTADO A 180 °C ENTRE 25 A 30 MIN. INTRODUCE UN PALILLO Y SI SALE LIMPIO, YA ESTÁ LISTO.
5. DEJA ENFRIAR POR APROXIMADAMENTE 40 MINUTOS.

PARA EL BETÚN:

1. EN UN TAZÓN BATE LA MANTECA HASTA ESPONJAR, AGREGA LA MANTEQUILLA Y SIGUE BATIENDO HASTA QUE TOME UN COLOR BLANQUECINO.
2. AGREGA POCO A POCO EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y BATE.
3. RESERVA UNA PARTE DEL BETÚN EN COLOR BLANCO PARA CUBRIR TODA LA SUPERFICIE DEL PASTEL Y PINTA EL RESTO DE LOS COLORES DE TU PREFERENCIA.

PARA DECORAR EL PASTEL:

1. CORTA LA PANCITA DE LOS 2 BIZCOCHOS Y MÓNTALOS PARA DECORAR EL PASTEL.
2. CUBRE CON UNA LIGERA CAPA DE BETÚN (ESTO ES PARA ATRAPAR LAS MIGAJAS) Y REFRIGERA POR APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS.
3. CUBRE CON UNA CAPA DE BETÚN BLANCO Y REFRIGERA DE 15-30 MINUTOS, HASTA QUE ESTÉ FIRME.
4. CON UNA ESPÁTULA, AGREGA CÍRCULOS DE 2-3 COLORES DIFERENTES Y LUEGO COMBÍNALOS ENTRE SÍ, DÁNDOLES UN EFECTO DE DIFUMINADO.
5. VIERTE UN POCO DE BETÚN EN UNA MANGA PASTELERA CON UNA DUYA DELGADA Y ESCRIBE UN MENSAJE BONITO.
6. PUEDES AÑADIR TUS SPRINKLES FAVORITOS.