- PASTEL DE DONAS -



INGREDIENTES

Para el pastel

- 1 ½ tazas de harina cernida
- 1 ½ cucharadita de polvo de hornear
- ¼ de cucharadita de sal
- ½ taza de mantequilla sin sal, ablandada
- Una taza de azúcar
- 2 huevos grandes a temperatura ambiente

- ½ cdta. de Vainilla Molina
- ½ taza de leche entera

Para la crema

- 570 g de queso crema
- ½ taza de crema para batir
- Una taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- 2 cdas. de Vainilla Molina

Para decorar

- Donas glaseadas
- Chispitas de colores
- Brillantina comestible
- Gomitas

PROCEDIMIENTO

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Engrasa un molde para pastel con mantequilla y espolvorea con harina.
3. Cierne la harina, el polvo de hornear y la sal en un recipiente grande. Agrega la mantequilla poco a poco y bate utilizando una batidora eléctrica a baja velocidad, hasta que la mezcla tenga una consistencia de arena gruesa.
4. Agrega el azúcar, una cucharada a la vez, hasta que la mezcla se parezca a la arena

húmeda.

5. Añade los huevos, uno a uno, mientras bates.

6. Agrega la Vainilla Molina y la leche, bate a velocidad media hasta que esté todo bien mezclado (ten cuidado de no batir de más).

7. Coloca la masa en el molde preparado. Hornea por unos 30-35 minutos o hasta que al insertar un palillo éste salga seco.

8. Saca del horno y deja enfriar durante unos 15 minutos.

9. Mientras el pastel se enfría, prepara la crema: en un bol combina el queso crema a temperatura ambiente con los demás ingredientes y mézclalos bien, hasta tener una consistencia homogénea y tersa.

10. Con una buena cantidad de crema, cubre el pastel por completo, coloca las donas y termina de decorar con la diamantina, las chispitas y las gomitas.