

- Pastel coreano -



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: AZUL Y AMARILLO.

PROCEDIMIENTO

PROCEDIMIENTO PARA EL BIZCOCHO:

- MEZCLA EN UN TAZÓN PEQUEÑO LA HARINA, LA SAL Y EL POLVO PARA HORNEAR.

- 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.
- BATE LA MEZCLA DEL TAZÓN PEQUEÑO EN EL TAZÓN GRANDE Y AGREGA LA LECHE POCO A POCO.
- 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.

- DEJA ENFRIAR POR APROXIMADAMENTE 40 MINUTOS.

PROCEDIMIENTO PARA EL BETÚN:

- EN UN TAZÓN BATE LA MANTECA HASTA ESPONJAR, AGREGA LA MANTEQUILLA Y SIGUE BATIENDO HASTA QUE TOME UN COLOR BLANQUECINO.
- AGREGA POCO A POCO EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA C RISTALINA Y BATE.
- PINTA EL BETÚN DE LOS COLORES DE TU PREFERENCIA Y VACÍA EN MANGAS PASTELERAS.

PROCEDIMIENTO PARA DECORAR EL PASTEL:

- CORTA LA PANCITA DE LOS 2 BIZCOCHOS Y MÓNTALOS PARA DECORAR EL PASTEL.
- CUBRE CON UNA LIGERA CAPA DE BETÚN (ESTO ES PARA ATRAPAR LAS MIGAJAS) Y REFRIGERA POR APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS.
- CUBRE CON EL BETÚN DE COLORES, ESCRIBE UN MENSAJE LINDO Y DECÓRALO CON TUS SPRINKLES FAVORITOS.