



PASTEL DE COLORES SABOR VAINILLA

☆ Nivel de Dificultad:★★★★☆

🕒 Tiempo de Preparación: 2 hrs.

INGREDIENTES BETÚN:

- ½ taza de queso crema
- 2 cucharadas de leche (de tu preferencia)
- 2 tazas de azúcar glas
- 250 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 cucharadas de extracto de vainilla

INGREDIENTES PASTEL:

- 6 claras de huevo
- 2 huevos
- Colorantes vegetales
- 1 ½ de leche (de tu preferencia)
- 3 cucharadas de extracto de vainilla
- 3 ½ tazas de harina
- 2 tazas de azúcar
- 1 ½ cucharaditas de polvo para hornear
- 170 ml de Aceite Maravilla

ELABORACIÓN BETÚN:

- Bate la mantequilla junto con el queso crema, la vainilla, el azúcar glas y la leche.
- Reserva a temperatura ambiente.





PASTEL DE COLORES SABOR VAINILLA

☆ Nivel de Dificultad:★★★★☆

🕒 Tiempo de Preparación: 2 hrs.

ELABORACIÓN PASTEL:

- Precalienta el horno a 180°C.
- En un bowl mezcla los huevos, las claras y el extracto de vainilla.
- En una batidora coloca los ingredientes secos y bate bien.
- Ve añadiendo a la batidora, poco a poco el Aceite Maravilla y la mezcla de los huevos.
- Una vez que quede la masa sin grumos, dividirás la mezcla en diferentes moldes del mismo tamaño (engrasados y enharinados).
- Una vez que tengas los diferentes moldes, agrega a cada uno unas gotas del color que deseas y mezcla bien.
- Hornea los moldes por 15 a 20 min (inserta un palillo, si sale limpio es porque la masa quedó lista).
- Desmolda el primer color y corta, con un cuchillo de sierra, la parte de arriba (inflada) para que quede plano. Esto lo repetirás cada vez que desmoldes cada color.
- En un plato coloca el primer color y unta un poco de betún sobre éste.
- Desmolda el segundo color y repite el paso con cada uno.
- Una vez que queden todos los pisos, cubre con betún todo el exterior y luego espolvorea chispas de colores.
- ¡Es momento de disfrutar de un pastel mágico con tus pequeños!

