

- PASTEL DE VAINILLA Y YOGURT -



INGREDIENTES

- 1 TAZA DE HARINA
- ½ TAZA DE AZÚCAR
- ½ TAZA DE YOGURT NATURAL
- ½ TAZA DE ACEITE VEGETAL
- 2 HUEVOS
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

GLASEADO

- 1 /2 TAZA DE YOGURT NATURAL
- 2 CUCHARADAS DE FRAMBUESAS CONGELADAS
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO AL GUSTO

PROCEDIMIENTO

1. PRE CALIENTA EL HORNO A 180° C.
2. EN UN BOWL ACREMA EL ACEITE CON EL AZÚCAR Y LOS HUEVOS, AYUDÁNDOTE DE UNA BATIDORA DE MANO.
3. AÑADE EL YOGURT, LA VAINILLA Y LA HARINA.
4. VIERTES LA MEZCLA DE PASTEL EN 4 MOLDES PARA HORNEAR, PREVIAMENTE ENMANTEQUILLADOS Y ENHARINADOS.
5. HORNEA POR 25 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN DORADOS.
6. RETIRA DEL HORNO Y DEJA ENFRIAR

7. PARA HACER EL GLASEADO: MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES EN UN BOWL.

8. VIERTE EL GLASEADO A LOS PASTELITOS Y DECORA.