

- 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.