

- Pastel para Papá #1 -



INGREDIENTES

PARA EL BIZCOCHO:

1 1/3 DE TAZA DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE (APTOS. 1 1/4 DE BARRA)

1 1/3 DE TAZA DE AZÚCAR

4 HUEVOS

1 1/3 DE TAZA DE HARINA

1 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

1 PIZCA DE SAL (1/4 CDITA)

2 CUCHARADAS DE LECHE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PARA DECORAR:

2 TAZAS DE BETÚN DE CHOCOLATE

1 TAZA DE BETÚN DE VAINILLA (PUEDES AGREGARLE COLOR)

GALLETAS Y CHOCOLATES EN TROZOS

PROCEDIMIENTO

1. BATE LA MANTEQUILLA CON EL AZÚCAR HASTA QUE QUEDE CREMOSA
2. MEZCLA LOS HUEVOS, HARINA, EL POLVO PARA HORNEAR Y LA SAL PARA INCORPORARLOS DE MANERA ENVOLVENTE A LA MEZCLA ANTERIOR HASTA TENER UNA MASA HOMOGÉNEA.
3. ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, LA LECHE Y MEZCLA HASTA QUE SE INCORPOREN TODOS LOS INGREDIENTES.
4. SIRVE LA MEZCLA EN UNA CHAROLA RECTANGULAR PREVIAMENTE ENGRASADA.
5. HORNEA POR 25-30 MINUTOS A 180 °C.
6. MIENTRAS HORNEAS EL BIZCOCHO, DIBUJA EN UN PEDAZO DE CARTULINA EL NÚMERO 1 Y RECORTA.
7. CUANDO EL BIZCOCHO ESTÉ FRÍO, PON EL NÚMERO RECORTADO SOBRE EL PASTEL Y CORTA SU SILUETA CON

UN CUCHILLO CON MUCHO CUIDADO. REPITE ESTE PASO PARA TENER DOS NÚMEROS 1.

8. EMPALMA LOS DOS PEDAZOS DE BIZCOCHO EN FORMA DE NÚMERO.

9. DECORA CON BETÚN DE CHOCOLATE, BETÚN DE VAINILLA (PUEDES AGREGARLE COLOR) Y GALLETAS Y CHOCOLATES EN TROZOS.