

- Pastel de Emoji -



INGREDIENTES

- 7 CUPCAKES
- 1 TAZA DE MANTEQUILLA (2 BARRAS)
- 3 1/2 TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- 2 CDAS DE LECHE, CREMA ESPESA O AGUA
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 1 PIZCA DE SAL
- COLORANTE A ELEGIR

PROCEDIMIENTO

1. BATE 1 TAZA DE DE MANTEQUILLA DURANTE 2-3 MINUTOS.
2. AGREGA 3 1/2 TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, 2 CDAS DE LECHE, UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, UNA PIZCA DE SAL. BATE POR 3-4 MINUTOS O HASTA QUE ESPONJE.
3. EN 3 BOWLS SEPARA UN POCO DE LA MEZCLA. RESERVA EL BOWL GRANDE.
4. AGREGA COLORANTE AMARILLO A LA MEZCLA DEL BOWL GRANDE HASTA OBTENER EL TONO DESEADO.
5. AGREGA COLORANTE NEGRO EN UNA DE LAS MEZCLAS PEQUEÑAS. AGREGA COLORANTE ROJO EN LA OTRA MEZCLA PEQUEÑA. RESERVA UNA MEZCLA PEQUEÑA EN BLANCO.
6. PEGA LOS CUPCAKES CON UN POCO DE BETÚN DEBAJO.
7. DECORA CON EL BETÚN EN FORMA CIRCULAR. APLANA Y ALISA HASTA QUE QUEDE UNIFORME.
8. IMPRIME Y RECORTA LOS OJOS Y BOCA DEL EMOJI QUE MÁS TE GUSTE. PON LOS RECORTES SOBRE LOS CUPCAKES PARA DELINEAR.
9. AGREGA CON LA DUYA EL BETÚN BLANCO EN EL OJO DE FORMA CIRCULAR. REPITE EL PASO ANTERIOR CON EL BETÚN NEGRO. REFRIGERA DURANTE 15-20 MINS PARA ENDURECER EL BETÚN.
10. AGREGA EL BETÚN ROSA CON LA MISMA TÉCNICA. HAZ UNA MARCA PARA LA LENGUA CON BETÚN NEGRO.
11. ¡DISFRUTA CADA BOCADO!