- Pastel colorido -

INGREDIENTES

200 g de mantequilla

100 g de manteca vegetal

300 g de Azúcar Glass Postrelicioso

Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina

Colorante vegetal: rojo, azul, amarillo

Pan de chocolate

PROCEDIMIENTO

- Acrema manteca dentro de un bowl. (la manteca es muy importante para que el betún aguante el calor y no se derrita).
- Bate con mantequilla a temperatura ambiente hasta que ésta luzca más pálida.
- Agrega Azúcar Glass Postrelicioso poco a poco mientras bates.
- Échale un chorrito de Vainilla Molina Cristalina e integra bien.
- Distribuye en tazones separados y pinta con colorante vegetal.
- Parte el pan de chocolate a la mitad y únelas por el medio.
- Corta la pancita del pan para nivelar y cubre con una ligera capa de betún.
- Refrigera por 15 minutos.
- Cubre de nuevo con betún y llévalo nuevamente a refrigerar.
- Coloca el resto del betún en mangas separadas.
- Decora presionando con la duya.