

- 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.