

- Pastel coreano -



INGREDIENTES

Ingredientes para el bizcocho:

75 G DE HARINA

50 G DE AZÚCAR

50 G DE MANTEQUILLA

1 PIZCA DE SAL

1 HUEVO

¼ DE TAZA DE LECHE

1 CDTA. DE POLVO PARA HORNEAR

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

Ingredientes para el betún:

150 G DE MANTEQUILLA

100 G DE MANTECA VEGETAL

250 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

COLORANTE VEGETAL: AZUL Y AMARILLO.

PROCEDIMIENTO

Procedimiento para el bizcocho:

- Mezcla en un tazón pequeño la harina, la sal y el polvo para hornear.

- En un tazón grande bate mantequilla a temperatura ambiente y agrega el azúcar; cuando se integren, añade la pieza de huevo y un chorrito de Vainilla Molina.
- Bate la mezcla del tazón pequeño en el tazón grande y agrega la leche poco a poco.
- Separa la mezcla en 2 moldes engrasados de 10 cm de diámetro y lleva a un horno precalentado a 180 °C entre 25 a 30 min. Introduce un palillo y si sale limpio, ya está listo.
- Deja enfriar por aproximadamente 40 minutos.

Procedimiento para el betún:

- En un tazón bate la manteca hasta esponjar, agrega la mantequilla y sigue batiendo hasta que tome un color blanquecino.
- Agrega poco a poco el Azúcar Glass Postrelicioso, un chorrito de Vainilla Molina Cristalina y bate.
- Pinta el betún de los colores de tu preferencia y vacía en mangas pasteleras.

Procedimiento para decorar el pastel:

- Corta la pancita de los 2 bizcochos y móntalos para decorar el pastel.
- Cubre con una ligera capa de betún (esto es para atrapar las migajas) y refrigera por aproximadamente 30 minutos.
- Cubre con el betún de colores, escribe un mensaje lindo y decóralo con tus sprinkles favoritos.