- Pastel coreano de colores | Lunch box cake -

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 al gusto

Sprinkles (opcionales)

PROCEDIMIENTO

Para el bizcocho:

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

2. 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.

3. Integra la mezcla del tazón pequeño al tazón grande y agrega la leche poco a poco.

4. 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.

5. Deja enfriar por aproximadamente 40 minutos.

Para el betún:

1. En un tazón bate la manteca hasta esponjar, agrega la mantequilla y sigue batiendo hasta que tome un color blanquecino.

2. Agrega poco a poco el Azúcar Glass Postrelicioso, un chorrito de Vainilla Molina Cristalina y bate.

3. Reserva una parte del betún en color blanco para cubrir toda la superficie del pastel y pinta el resto de los colores de tu preferencia.

Para decorar el pastel:

1. Corta la pancita de los 2 bizcochos y móntalos para decorar el pastel.

2. Cubre con una ligera capa de betún (esto es para atrapar las migajas) y refrigera por aproximadamente 30 minutos.

3. Cubre con una capa de betún blanco y refrigera de 15-30 minutos, hasta que esté firme.

4. Con una espátula, agrega círculos de 2-3 colores diferentes y luego combínalos entre sí, dándoles un efecto de difuminado.

5. Vierte un poco de betún en una manga pastelera con una duya delgada y escribe un mensaje bonito.

6. Puedes añadir tus sprinkles favoritos.