- Pastelitos de mandarina con glaseado de Champagne -

INGREDIENTES

Para los bundt pastelitos:

1 barra de 90 gr de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

½ taza de azúcar granulada

1 cdita de ralladura de 1 mandarina

2 huevos

Un chorrito de Vainilla Molina

1 taza de harina tamizada

Una pizca de sal

Aceite en spray para engrasar el molde

Perlas de azúcar para decorar

Para el glaseado:

1 taza de azúcar glass

3 cdas de Champagne

PROCEDIMIENTO

1. Precalienta el horno a 180 °C / 356 °F
2. Rocía el molde con aceite en spray.
3. En un bowl grande bate la mantequilla y el azúcar granulada hasta formar una textura esponjosa.
4. Agrega la ralladura de la mandarina y mezcla bien.
5. Añadir los huevos, uno a uno, batiendo inmediatamente después de aregalos.
6. ¡Échale un chorrito de Vainilla Molina!
7. Incorpora la harina tamizada y la pizca de sal, apoyándote de una espátula para raspar los lados de todo el bowl.
8. Vierte la masa en los moldes engrasados usando una manga pastelera.
9. Hornea por 25 minutos. Usa un palillo para asegurarte que estén horneados completamente.
10. Dejar enfria por 5 minutos, antes de desmoldar.
11. Asegúrate de que estén completamente fríos antes de glasear.

Para el glaseado:

1. En un tazón pequeño, combina el azúcar glass, Champagne y revuélvelos hasta que estén suaves.
2. Con una cuchara, baña los pastelitos con el glaseado y agrega las perlas de azúcar.