- Pastel en conos de helado -

INGREDIENTES

Para el pastel:

2 tazas de harina

½ cucharadita de polvo para hornear

1 taza de Azúcar Glass Postrelicioso Sabor Vainilla

3/4 de taza de aceite

¾ de taza de leche

3 piezas de huevo

12 conos para helado con base plana

Para decorar:

200 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente

350-400 g de Azúcar Glass Postrelicioso

Colorante en gel rosa

Sprinkles de colores

Manga pastelera

Duya rizada

PROCEDIMIENTO

Para el pastel:

1.

Precalienta tu horno a 180 °C.

2. En un tazón vierte todos los ingredientes secos: la harina, el polvo para hornear y el Azúcar Glass Postrelicioso Sabor Vainilla; revuelve hasta que estén bien integrados.

3. Luego, agrega los ingredientes líquidos: el aceite, la leche y las piezas de huevo. Bate hasta tener una masa uniforme y sin grumos.

4. Coloca los conos en una base apta para hornear que pueda mantenerlos rectos, puede ser una bandeja para cupcakes o mini cupcakes,

5. Llena ¾ de cada cono con la masa y hornea a 180 °C durante 30 minutos, o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.

6. Déjalos enfriar en una rejilla durante 30 min y mientras prepara el betún.

Para el betún:

7.

En un tazón acrema la mantequilla con batidora eléctrica.

8. Añade poco a poco el Azúcar Glass Postrelicioso mientras sigues batiendo, hasta tener una consistencia cremosa, si está muy espesa puedes agregar un chorrito de leche.

9. Divide el betún en dos recipientes y agrega colorante rosa al gusto en uno de ellos, para un tono pastel puedes agregar 5 gotas aprox.

10. Coloca el betún rosa en una manga y el blanco en otra, luego coloca ambas mangas en una más grande con duya rizada, así ambos colores se combinarán en la decoración.

11. Cuando los conos estén fríos decora con el betún y agrega sprinkles de colores al gusto.