## - Pastel en conos de helado -



## **INGREDIENTES**

PARA EL PASTEL:

2 TAZAS DE HARINA

1/2 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SABOR VAINILLA

3/4 DE TAZA DE ACEITE

3/4 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:

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 3/4 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:		
1		

EN UN TAZÓN ACREMA LA MANTEQUILLA CON BATIDORA ELÉCTRICA.

- 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.
- 7.
  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.
- 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.