# - Pastel en vasos para vender -

## INGREDIENTES

Para el pastel:

4 piezas de huevo

1 taza de azúcar

1 taza de aceite

2 cucharaditas de polvo para hornear

2 tazas de harina

1/2 taza de leche

Un chorrito de Vainilla Molina

1/4 de taza de agua caliente

1/2 cucharadita de café soluble

1/4 de taza de Cocoa Postrelicioso

150 ml de almíbar de Cacao Postrelicioso

Para el betún:

100 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente

100 g de manteca vegetal, a temperatura ambiente

½ cucharada de polvo de merengue

200 g de Azucar Glass Postrelicioso

1 chorrito de Vainilla Molina Cristalina

2 cucharadas de leche

Colorantes en gel al gusto, nosotros usamos: rosa, azul y negro

Materiales:

Vasos de cartón de 280 ml o #9

Cortador 8 cm de diámetro o del tamaño del vaso

Espátulas para decoración

Mangas o bolsas resellables

Duyas variadas, al gusto

## PROCEDIMIENTO

1. Precalienta el horno a 180 °C.

2. En un tazón vierte las piezas de huevo y el azúcar, revuelve con una batidora eléctrica hasta blanquear la mezcla, es decir, que se esponje y tome un color más claro. (10 min aprox)

3. Añade el aceite e integra con la batidora.

4. Agrega el polvo para hornear y una parte de la harina y la leche, bate para integrar y luego incorpora poco a poco el resto de la harina y la leche, puedes dividirla en 3 o 4 partes.

5. Échale un chorrito de Vainilla Molina e integralo batiendo.

6. Calienta el agua, puedes hacerlo en el microondas o en estufa y úsala para disolver el cafe y la Cocoa Postrelicioso.

7. Agrégala a la masa anterior y bate hasta que este bien integrada.

8. Prepara una bandeja para hornear (30x45 cm) enharinada y engrasada, también puedes colocar papel para hornear en la base; y vierte la masa.

9. Hornea a 180 °C por 30 min. Recuerda no abrir el horno hasta que haya pasado al menos el 75% del tiempo, luego pincha el pan con un palillo y cuando este salga limpio estará listo.

10. Déjalo enfriar y desmolda, mientras puedes preparar el betún

Para el betún:

1. Acrema la mantequilla y la manteca con una batidora eléctrica hasta que estén bien integradas y tengan una consistencia de pomada.

2. Añade el polvo de merengue y una parte del Azúcar Glass Postrelicioso, bate hasta que se integre y poco a poco agrega el resto.

3.

Integra el chorrito de Vainilla Molina Cristalina y la leche, mezcla con la batidora hasta que esté bien integrado y tenga una consistencia cremosa.

4. Divide el betún según la cantidad de colores que necesites y agrega de 2-3 gotitas de colorante hasta alcanzar el tono que deseas.

Para armar los vasos:

1. Cuando el pastel esté frío, córtalo en círculos con un cortador del mismo diámetro que tu vaso. TIP POSTRELICIOSO: Si no tienes cortador puedes usar el mismo vaso para presionarlo sobre el pastel y cortar a la medida.

2. Coloca una capa de bizcocho en el vaso y humedécela con el ~~almíbar de cacao~~, te pasamos la receta.

3. Luego coloca una capa de betún. Repite estos pasos alternando una capa de bizcocho y una de betun hasta que el vaso este lleno, aproximadamente necesitarás 3 capas de pastel.

4. Cubre la última capa de pastel con betún de colores y decora con las duyas que prefieras, también puedes usar bolsas resellables y cortar la punta con la forma que más te guste.

5. Puedes terminar tu diseño con sprinkles de colores y estarán listos para disfrutar o para vender. TIP POSTRELICIOSO: Puedes usar vasos un poco más pequeños para vender.