

- Pastel fácil en forma de corazón -



INGREDIENTES

PARA EL BIZCOCHO:

2 TAZAS DE HARINA

½ CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

¾ DE TAZA DE ACEITE

¾ DE TAZA DE LECHE

3 PIEZAS DE HUEVO

1 GOTA DE COLORANTE EN GEL ROJO

PARA EL BETÚN:

200 G DE MANTEQUILLA SIN SAL, A TEMPERATURA AMBIENTE

100 G DE MANTECA VEGETAL, A TEMPERATURA AMBIENTE

1 CUCHARADA DE POLVO DE MERENGUE

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

3 CUCHARADAS DE LECHE

SPRINKLES O PERLAS COMESTIBLES DE COLORES PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

PARA EL BIZCOCHO:

1. PRECALIENTA TU HORNO A 180 °C.
2. EN UN TAZÓN VIERTES TODOS LOS INGREDIENTES SECOS: LA HARINA, EL POLVO PARA HORNEAR Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO; 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. AGREGA UNA GOTA DE COLORANTE EN GEL ROJO Y REVUELVE HASTA TENER UN COLOR ROSA UNIFORME.
5. VIERTES LA MEZCLA EN UN MOLDE REDONDO DE 18 CM DE DIÁMETRO PREVIAMENTE ENGRASADO Y ENHARINADO O CON PAPEL PARA HORNEAR.
6. HORNEA A 180 °C DURANTE 30 MINUTOS O HASTA QUE AL INTRODUCIR UN PALILLO ESTE SALGA LIMPIO.

7. DÉJALOS ENFRIAR POR 30 MIN APROX Y MIENTRAS PREPARA 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. AGREGA 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 DECORAR:

1. CUANDO TU PASTEL ESTÉ FRÍO DESMÓLDALO Y COLÓCALO SOBRE LA BASE O BANDEJA DONDE LO VAS A PRESENTAR. TIP POSTRELICIOSO: PUEDES ENVOLVERLO EN PLÁSTICO DE COCINA Y REFRIGERARLO POR ALGUNAS HORAS PARA QUE SEA MÁS FÁCIL DE MANEJAR.
2. HAZ DOS CORTES EN DIAGONAL EN LA PARTE INFERIOR DEL PASTEL (UNO DE CADA LADO), PARA FORMAR EL PICO DEL CORAZÓN.
3. EN LA PARTE SUPERIOR TAMBIÉN HAZ DOS CORTES EN DIAGONAL, MUCHO MÁS PEQUEÑOS QUE LOS QUE HICISTE ANTES.
4. TOMA LOS SOBANTES QUE CORTASTE EN LA PARTE INFERIOR Y ACOMÓDALOS EN EL ESPACIO QUE CORTASTE EN LA PARTE SUPERIOR PARA FORMAR LAS CURVAS DE CORAZÓN, SI ES NECESARIO PUEDES CORTAR UN POCO MÁS DE AMBAS PARTES PARA QUE EMBONEN BIEN.
5. UNA VEZ QUE HAYAS COMPROBADO QUE EMBONAN CON UNA MANGA PASTELERA PON UNA CAPA GENEROSA DE BETÚN EN LOS FRAGMENTOS QUE CORTASTE DE LA PARTE INFERIOR Y PÉGALOS EN SU LUGAR.
6. SI QUIERES PULIR LA FORMA DEL CORAZÓN PUEDES ACENTUAR EL ESPACIO ENTRE LAS DOS CURVAS CORTANDO UN TRIÁNGULO AL CENTRO.

7. CUANDO TENGAS LA FORMA BIEN DEFINIDA PUEDES REFRIGERARLO POR 15 MINUTOS PARA EVITAR QUE SE MUEVAN LAS PIEZAS QUE PEGAMOS CON BETÚN.
8. LUEGO CUBRE CON UNA CAPA LIGERA DE BETÚN QUE TE AYUDE A ATRAPAR LAS MIGAJAS Y REFRIGERA DE NUEVO POR 15 A 30 MINUTOS.
9. CUBRE CON EL BETÚN DE COLORES Y ALISA LA SUPERFICIE, REFRIGERA DE NUEVO POR 15 A 30 MINUTOS.
10. AGREGA ALGUNOS DETALLES CON TU DUYA FAVORITA EN LOS BORDES SUPERIOR E INFERIOR DEL PASTEL, NOSOTROS USAMOS LA DUYA B6.
11. DALE EL TOQUE FINAL CON PERLITAS O SPRINKLES DE COLORES.