

Pastel de cereal con leche



Tiempo de
preparación

65 min.

Porciones

10

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

Para el pastel:

3 piezas de Huevo San Juan

$\frac{3}{4}$ de taza de hojuelas de maíz

2 tazas de leche

2 tazas (200 g) de mantequilla a temperatura ambiente

1 $\frac{1}{2}$ tazas (300 g) de azúcar

2 $\frac{1}{2}$ tazas (240 g) de harina

1 cuchara de polvo para hornear

Chispas de colores al gusto

Cereal de colores al gusto

Para el betún:

½ taza de leche (la obtenida en el paso 2)

½ taza de leche en polvo

2 tazas de crema para batir

1 taza de queso crema

½ taza de azúcar glass

Cereal para decorar

Preparación

1. Hornea las hojuelas de maíz por 10 minutos a 180°C, retira del horno, deja enfriar unos minutos y coloca en un tazón o recipiente.

2. Vierte la leche a temperatura ambiente a las hojuelas de maíz tostadas y deja reposar por 20 minutos, cuela y reserva hasta su uso.

3. Mientras, con ayuda de una batidora y el aditamento de pala, bate la mantequilla con el azúcar hasta incorporar perfectamente; agrega el Huevo San Juan® poco a poco hasta que se vaya incorporando; agrega la harina y el polvo para hornear alternando con una taza de la leche de cereal que elaboraste. Asegúrate de no batir demasiado tiempo, sólo hasta que los ingredientes se incorporen y utiliza velocidad media.

Agrega las chispas de colores y mezcla.

4. Divide la mezcla del pastel en dos moldes iguales previamente engrasados, agrega cereal de frutas en la parte de arriba y hornea por 25 minutos a 180° C.

5. Retira del horno, deja enfriar y desmolda, si es necesario empareja el pastel.

6. Para la crema, mezcla un poco de leche caliente, de la que sobró del remojo de cereal con la leche en polvo hasta formar una pasta espesa, esto le dará un sabor lácteo y acentuará el sabor a cereal; mezcla con el queso crema, el azúcar glas y la crema para batir de forma envolvente; enfría por 20 minutos en refrigeración.

7. Forma el pastel colocando una base con un bizcocho, rellena con la crema y ayúdate de una manga y coloca otro bizcocho, cubre todo el pastel con el resto de la crema, puedes dar 2 capas para que te quede más parejo, enfría perfectamente antes de colocar la 2da capa.

8. Termina el pastel decorando con cereal de frutas.