

# Mini pastel galáctico



Tiempo de  
preparación

45 min.

Porciones

1

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

## Ingredientes

3 piezas de Huevo San Juan

1 taza de leche

½ taza de aceite vegetal

¼ de taza de azúcar

1 ¾ de taza de harina para hot cakes

½ cdta de polvo para hornear

½ cdta de esencia de vainilla

1 ½ tazas de mantequilla

1 ½ tazas de azúcar glass

Colorante blanco

Colorante morado

Colorante azul

½ taza de duraznos en almíbar

Frutas de colores galácticos al gusto

## Preparación

1. Licúa las piezas de Huevo San Juan con la leche, el aceite vegetal, el azúcar, la harina de hot cakes, el polvo para hornear y la vainilla.
2. Coloca la mezcla de pastel en un molde redondo pequeño de 13 cm de diámetro previamente barnizado con mantequilla y harina. Hornea por 25 minutos a 180 °C. Deja enfriar por una hora.
3. Para el betún, con ayuda de una batidora de mano mezcla la mantequilla hasta suavizarla por completo, agrega el azúcar glass poco a poco y sigue mezclando hasta tener una mezcla homogénea y sin grumos. Divide en tres la mezcla y pinta cada parte con colorante azul, morado y blanco (este le quitará el tono ligeramente amarillo que tiene el betún) respectivamente. Reserva.
4. En una tabla corta el bizcocho a la mitad, reserva una de ellas. En la base del pastel coloca dos cucharadas de el betún blanco y con ayuda de una espátula, alisa, luego coloca los duraznos y encima la otra mitad del bizcocho. Cubre todo el pastel con el betún azul. Alisa con ayuda de una espátula y refrigera por 30 minutos.
5. Coloca algunas plastas de betún morado sobre la base azul y con una espátula arrástralas para hacer un degradado, agrega detalles pequeños con el betún blanco para simular estrellas. Corona tu pastel con algunas frutas o postres como macarons que tengan colores galácticos.
6. Coloca el pastelito en un molde o caja desechable, puedes venderlo con una velita de color pegada en la tapa.