

# Lista de ingredientes para la receta Pastel Clásico de Cumpleaños

## Para el glaseado y montaje:

- Azúcar en polvo cernida 6 Tazas
- Extracto de vainilla 1 y 1/2 cdita.
- Leche al 2% 6 cdas.
- Manteca a temperatura ambiente 3/4 Taza

## Para la crema pastelera de caramelo:

- Azúcar granulada 1 Taza
- Jarabe de arce 1 cda
- Crema de leche 1 Taza
- Agua 3 cdas.
- Receta básica de crema pastelera de vainilla, fría 1 Unidad

## Para la torta

- Bicarbonato De Sodio 1/2 cdita.
- Sal 1/4 cdita.
- Harina para pastel 2 y 1/2 Tazas
- Huevos grandes a temperatura ambiente 3 Unidades
- Azucar 1 y 1/3 Taza
- Manteca a temperatura ambiente 1 Taza
- Polvo para hornear 1 y 1/2 cdita.
- Extracto de vainilla 2 cditas.