

# Pastel de Cumpleaños Confeti



## Ingredientes

### Bizcocho

**Aceite Vegetal:** 125 mililitros

**Extracto de vainilla:** 1 cda

**Bolitas de colores:** 125 Gramos

**Claros de huevo grandes:** 5 Unidades

**Levadura en polvo:** 1 cda

**Sal fina:** 1/2 cdta

**Azúcar blanquilla:** 350 Gramos

**Bicarbonato De Sodio:** 1/2 cdta

**Buttermilk:** 310 mililitros

**Harina para repostería:** 350 Gramos

**Mantequilla sin sal cortada en trozos:** 175 Gramos

### Glaseado

**Azúcar blanquilla:** 400 Gramos

**Colorantes alimentarios en gel variados:** c/n

**Leche al 2%:** 500 mililitros

**Sal fina:** 1/2 cdta

**Extracto de vainilla:** 2 cditas.

**Harina:** 100 Gramos

**Mantequilla sin sal:** 450 Gramos

**Virutas o bolitas de colores:** c/n

## Preparación de la Receta

### Bizcocho

- Precalentar el horno a 180 ° C
- Engrasar ligeramente 3 moldes redondos (20 cm)

- Cubrir el fondo de cada molde con papel vegetal y espolvorear los lados con *harina*, sacando el exceso.
- Tamizar la *harina*, el azúcar, la *levadura* en polvo, el bicarbonato de sodio y la sal en un recipiente grande
- Agregar la *mantequilla* y usando una batidora con el accesorio de pala mezclar todos los ingredientes primero a velocidad media-baja hasta que no se vean trozos de *mantequilla*, aproximadamente 2 minutos
- Añadir 176 ml de buttermilk y aceite y mezclar a baja velocidad
- En un bol aparte, batir 125 ml restante del suero de *mantequilla* con las claras de *huevo* y la vainilla e incorporar a la masa de *bizcocho*
- Volver a mezclar a velocidad baja hasta que se combinen y aumentar la velocidad a media-alta
- Batir bien durante unos 3 minutos, hasta que la masa esté esponjosa y espesa
- Añadir las bolitas de colores y revolver la masa con la mano.
- Verter la masa uniformemente entre los moldes y extender para nivelarla.
- Hornear los bizcochos durante unos 40 minutos a 180° C, hasta que un *palillo* insertado en el centro de un pastel salga limpio
- Enfriar en sus moldes durante unos 20 minutos antes de sacarlos de los moldes para que se enfríen por completo

## Glaseado

- Batir la leche y la *harina* en una *cacerola* mediana a fuego medio hasta que espese y comience a burbujear, aproximadamente 4 minutos
- Agregar el azúcar y la sal y continuamos batiendo a fuego medio hasta que la mezcla comience a burbujear nuevamente, aproximadamente 3 minutos más
- Verter la mezcla en un plato y dejar enfriar, sin tapar, hasta que esté a temperatura ambiente, 20-21°C.
- Verificar que la *mantequilla* esté justo por debajo de la temperatura ambiente (18°C) y con una batidora eléctrica equipada con el accesorio de pala, batir la *mantequilla* a velocidad media-alta hasta que quede esponjosa.
- Agregar la mezcla de leche enfriada en tres veces, mezclando bien
- Echar la vainilla y el colorante alimentario y usar el glaseado de inmediato.

## Armado

- Colocar una capa del *bizcocho* en una fuente o un soporte giratorio y cubrir con una generosa cantidad de glaseado, extendiendo hasta nivelar
- Repetir la acción con las siguientes dos capas
- Extender una generosa cantidad de glaseado en la parte superior de la tarta, intentando que cuelgue sobre el borde
- Extender el glaseado por los lados de tarta y alisar usando una espátula, uniéndolo al glaseado que sobresale de la parte superior.
- Enfriar la tarta un poco antes de decorarla.

## Para decorar

- Cubrir los lados con las virutas de colores y usar cualquier glaseado sobrante en una manga pastelera equipada con una punta decorativa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-cumpleanos-confeti>