

# Pastel de Cumpleaños

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Azucar:** 250 grs

**Esencia De Vainilla:** 1 cdita

**Harina:** 380 grs

**Leche:** 350 Mililitros

**Polvo de hornear:** 2 cdts

**Huevos:** 3 Unidades

**Granas de colores:** c/n

**Jugo de Limón:** 1 cda

**Mantequilla:** 175 grs

**Sal:** 1 cdita

## Armado

**Almibar:** c/n

**Colorante rosa:** c/n

**Dulce de leche:** c/n

**Lajas de chocolate blanco:** c/n

**Chupetines:** c/n

**Confites:** c/n

**Granas de colores:** c/n

**Malvaviscos de colores:** c/n

## Relleno y frosting

**Mantequilla pomada:** 1/2 Taza

**Queso tipo americano:** 600 grs

**Leche:** c/n

**Azucar impalpable:** 5 Taza

## Preparación de la Receta

### Masa

- En una jara mezclar 350 CC de leche con una cucharada de *jugo de limón*, mezclar y dejar reposar unos minutos (buttermilk)
- En la batidora trabajar con batidor globo 175 gramos de *mantequilla* pomada con 250 gramos de azúcar .

- Agregar 3 huevos de a uno , 1 cucharadita de esencia de vainilla mientras se continua batiendo.
- Cuando la preparación esté cremosa agregar intercalando los elementos secos (380 gramos de *harina*, pizca de sal , 2 cucharaditas de polvo de hornear) con buttermilk mientras se sigue batiendo.
- Una vez obtenida una preparación cremosa añadir 2 cucharadas de granas de colores y colocar en 3 moldes enmantecados y enharinados
- Llevar a un horno a 180 °C por 35 minutos aproximadamente.

## Relleno y frosting

- En un bol mezclar 600 gramos de queso *crema* tipo americano, ½ taza de *mantequilla* pomada y comenzar a agregar 5 tazas de azúcar impalpable de a una
- Si es necesario añadir 1 cucharada de leche.
- Separar 1 taza de la preparación y dar *color* con colorante rosa.

## Armado

- Colocar un disco de masa y untar con una fina capa de dulce de leche.
- Añadir encima una capa de frosting blanco.
- Cubrir con otro disco de masa.
- Repetir el procedimiento hasta armar los 3 pisos.
- Cubrir la superficie con frosting blanco y un poco de frosting rosa (tipo marmolado)
- Decorar con malvaviscos de colores, lájas de *chocolate* blanco, chupetines, confites y granas de colores.

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