elGourmet

# 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, lajas de *chocolate* blanco, chupetines, confites y granas de colores.

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