

Vatell®

Mini Cake Sirena



Mini Cake Sirena

Prepara esta adorable Mini Cake Sirena, un deliciosa y colorida creación perfecta para ese cumpleaños infantil. La base es un suave bizcocho de **Mantequilla Loma Linda®**, que aporta una textura esponjosa y un sabor irresistible.

La parte superior está cubierta con una cremosa capa de **Crema para Batir Topping sabor Vainilla Vatell®**, que añade dulzura y suavidad. Para darle un toque mágico, decoramos con detalles inspirados en una sirena y elementos del mar.

INGREDIENTES

- 5 huevos
- 200 gr de azúcar
- 300 gr de harina
- 10 gr de polvo para hornear
- 250 gr de **Mantequilla Loma Linda®** fundida
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 100 ml de **Evaporada Saborex®**
- Figuras de fondant con temática marina
- 1 lt de **Crema para Batir Topping sabor Vainilla Vatell®**
- 1 manga de **Crema Pastelera sabor Vainilla Saborex®**
- Colorantes en gel de grado alimenticio (azul, turquesa, amarillo y naranja)
- Perlas comestibles plateadas

PREPARACIÓN

1. En una batidora con el globo, vacía los huevos con el azúcar y deja batir por 10 minutos aproximadamente hasta montar.
2. Mezcla harina con polvo para hornear e incorpora poco a poco a los huevos en velocidad baja.
3. Agrega la **Mantequilla Loma Linda®** fundida y bate por 1 minuto.
4. Agrega la leche con la vainilla y bate por 2 minutos.
5. Vacía el batido a 2 moldes de 8 cms previamente engrasados y enharinados.
6. Hornea a 170°C por 30 minutos aproximadamente.
7. Una vez fríos, corta los bizcochos en tres partes de forma horizontal y rellena cada capa con la **Crema Pastelera sabor Vainilla Saborex®**.
8. Monta la **Crema para Batir Topping sabor Vainilla Vatell®**.
9. Separa la crema en 4 partes y pinta cada una de un color distinto utilizando los colorantes en gel de grado alimenticio.
10. Vacía cada crema de color en una manga distinta con una duya lisa. Fondea el pastel de abajo hacia arriba empezando con el color amarillo, luego el naranja, después el turquesa y al final el azul.
11. Alisa el pastel con una espátula larga formando olas de crema.
12. Coloca las figuras de fondant en la parte de abajo y en la parte superior las colas de sirena y algunas perlas plateadas.

¡Este mini cake es una opción encantadora y deliciosa para sorprender a tus seres queridos!



Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada



@naturaldealimentos

www.naturaldealimentos.com

800 201 20 73
NATURAL de alimentos® S.A. de C.V. Derechos Reservados

Loma Linda Camino al Rosario Km. 2.5, San Juan del Río, Querétaro, México. C.P. 76820 Tel. +52 (427) 271 90 80