

PASTELITOS DE PANTERA ROSA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Esta receta la vi en google y no pude resistirme ¡¡que ricooooos!!

Ingredientes para 6 personas :

- 400 cc. nata para montar
- 50 gr. azúcar en polvo
- un sobre azúcar vainillado
- 400 gr. chocolate blanco
- 100 cc. leche entera
- una gota de colorante alimentario rojo

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Hacéis un bizcocho como lo hagáis siempre, pero cuadrado o rectangular. El relleno Monta la nata bien fría con el azúcar y el azúcar vainillado, hasta que esté bien consistente. Pasa la nata a una manga con boquilla lisa mediana. Corta el bizcocho en cachos de 7 centímetros de largo. Usando un descorazonador de manzanas, practica un hueco en el centro de cada pieza. Rellena cada hueco con la nata, usando la manga. Deja enfriar mientras preparas la cobertura. El glaseado Prepara el glaseado rosa calentando el chocolate blanco, cortado en trozos, con la leche y una gota de colorante rojo alimentario. Lo puedes hacer al baño maría suave. Cubre los bizcochos rellenos con el glaseado, puestos sobre una rejilla, y deja enfriar para que se endurezca la cobertura. Como lleva nata os recomiendo que lo metáis en el frigorífico. También lo podéis congelar en tupers y sacarlo media hora antes de comerlo. ESTÁN BUENIIIIIIIMOOOS

