

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** evelin fernande



Recetas confidenciales

**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

### Descripción:

¿ Quién no se ha comido uno de estos de pequeño? y de no tan pequeño tambien. El molde de los pastelitos lo venden en varios sitios online, en la receta lo he puesto para hacerlo en un molde rectangular.

### Ingredientes para 4 personas :

- Bizcocho:
- 110 gr. de harina de trigo
- 110 gr. de azúcar
- 2 huevos L
- 10 gr. de levadura Royal
- 110 gr. de aceite de girasol
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- 1 pizquita de sal
- Crema del relleno:
- 50 gr. de mantequilla en pomada
- 100 gr. de azúcar glass
- 10 gr. de leche
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- Baño:
- 200 gr. de chocolate blanco
- 50 gr. de aceite de girasol
- Colorante rojo

### Preparación:

#### Paso 1

Video de una pantera rosa grande y con envoltorio.

#### Paso 2

Forrar un molde rectangular con mantequilla y harina. Encender el horno a 190 °C.

### **Paso 3**

*En un bol mezclar la harina, la sal y la levadura.*

### **Paso 4**

*En otro bol poner los huevos, el azúcar y el aroma de vainilla. Batir con unas varillas hasta que esté bien montado.*

### **Paso 5**

*Añadir sin parar de batir el aceite.*

### **Paso 6**

*Añadir la mezcla de harina moviendo con cuidado.*

### **Paso 7**

*Verter la masa en el molde y hornear 25-30 minutos ( si lo haceis en los moldes de los pastelitos el tiempo se reduce a 12-15 minutos).*

### **Paso 8**

*Para la crema poner todos los ingredientes menos la leche en un bol y batir hasta que esté bien cremosa y homogénea, poner la leche y terminar de batir.*

### **Paso 9**

*Dejar enfriar el bizcocho y cortar rectángulos del tamaño del pastelito.*

### **Paso 10**

*Poner la crema en una manga pastelera con boquilla fina y pinchar en la base de los pastelitos. Con 3 puntos por pastelito es suficiente, ya que si le metemos más relleno pueden reventar.*

### **Paso 11**

*Guardar en la nevera hasta que estén bien fríos.*

### **Paso 12**

*Derretir el chocolate con el aceite y añadir colorante hasta conseguir el rosa que queramos.*

### **Paso 13**

*Bañar los pastelitos y dejar enfriar para que el baño se solidifique.*