



PASTEL MOSAICO DE COLORES

Ingredientes:

- 6 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 ½ tazas de leche evaporada
- ¾ taza de aceite vegetal
- 2 ¼ tazas de harina para hot cakes
- 1 ½ cucharaditas de polvo para hornear
- Colorantes vegetales azul, verde, amarillo, naranja, rojo, morado
- 1 ½ kg de chantilly
- Perlas de colores comestibles para decorar

HORNO PRECALENTADO 180°C

Procedimiento:

1. Licua los huevos con el azúcar, la esencia de vainilla, la leche evaporada, el aceite, la harina para hot cakes y el polvo para hornear.
2. Divide la mezcla en 6 partes iguales y pinta cada una de ellas con diferentes colores.
3. Vierte las mezclas de colores en moldes de 18 cm de diámetro cubiertos con papel encerado. Hornea por 30 minutos o hasta que al introducir un palillo en el centro, éste salga limpio. Enfría y desmolda.
4. Empareja cada pan, deben ser de la misma altura. Con dos cortadores redondos de 15 y 7 cm de diámetro, corta cada pan. Te deberán quedar tres círculos de cada color.
5. Intercambia los círculos amarillo, naranja y rojo entre sí y únelos con un poco de chantilly para pegarlos. Aparte, intercambia los círculos verde, azul y morado entre sí y únelos con un poco de chantilly para pegarlos.
6. Coloca los panes uno sobre otro con un poco de chantilly entre ellos. Cubre el pastel con la chantilly y forma picos de forma irregular. Decora encima con las perlas de colores comestibles.
7. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8