



PASTEL ARCOIRIS DE CHOCOLATE 8 Porciones

Ingredientes:

- 180 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar
- 4 piezas de huevo
- 1 cucharada de vainilla
- 1 ½ taza de harina
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 taza de crema ácida
- 250 g de chocolate semi amargo cortado en cuadros pequeños
- 2 barras de queso crema (190 g c/u)
- 1 taza de azúcar glass
- 250 g de barras de chocolate blanco Carlos V para decorar
- 250 g de lunetas de chocolate de colores para decorar
- Molde para pastel circular

Método de Preparación:

Horno precalentado: 190 °C.

1. Bate la mantequilla hasta que tome consistencia de pomada, añade el azúcar, los huevos y la vainilla. Mezcla perfectamente.
2. Agrega poco a poco la mantequilla seguida de la sal, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la crema ácida. Incorpora hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Funde el chocolate en el microondas dando lapsos de 15 segundos para evitar que se queme. Añádelo a la preparación anterior y vacía la mezcla sobre un molde para pastel engrasado y enharinado.
4. Hornea a 190 °C durante 1 hora o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Deja enfriar y desmolda.
5. Bate el queso crema con el azúcar glass para formar un betún y unta el mismo sobre el pastel de chocolate.

6. Coloca las barras de chocolate blanco alrededor del pastel y cubre la superficie con las lunetas de colores.

Tiempo de preparación: 20 min.

Tiempo de horneado: 1 hora.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *

Fácil: **

Medio: ***

Difícil: ****

Muy Difícil: *****

CUADRO INFORMATIVO

Es un rico pastel de chocolate oscuro decorado con barras de chocolate blanco y lunetas de colores, ideal para compartir y celebrar con los pequeños este día del niño.