

Pastel de blueberries y limon



@Dulcess_Pecadoss





Ingredientes de relleno de arándanos

- 4 tazas colmadas de arándanos, frescos o descongelados
- 1 taza de azúcar blanca granulada
- jugo de 2 limones

Ingredientes de pastel de limón

- 3 tazas de harina para todo uso, mezclada con una cuchara y nivelada
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 1/2 taza de aceite vegetal
- 1 3/4 tazas de azúcar blanca granulada
- 3 huevos grandes
- 1 taza de leche
- 1/2 taza de jugo de limón recién exprimido
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 cucharada de ralladura de limón

Ingredientes de glaseado de queso crema y limón

- 1 taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 8 oz de queso crema, ablandado
- 2 tazas de azúcar en polvo, tamizada
- 1-2 cucharadas de jugo de limón recién exprimido





Instrucciones

Prepara el relleno de arándanos

- En una cacerola mediana, combine todos los ingredientes y cocine a fuego medio. Cocine hasta que los arándanos estén suaves y la salsa se haya espesado y reducido en $\frac{1}{3}$, aproximadamente de 5 a 10 minutos. Revuelva constantemente.
-
- Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente. Se espesará a medida que se enfríe.

Prepara el pastel de limón

- Precaliente el horno a 350 °F (175 °C). Cubra el fondo y los lados de dos moldes para hornear de 8" (20 cm) con papel pergamino. Reserve.
- En un recipiente mediano, combine la harina, el polvo para hornear y la sal y revuelva para mezclar. Deje a un lado.
- En un bol grande, con una batidora de pie o de mano equipada con un batidor o una pala, bate la mantequilla, el aceite y el azúcar a velocidad media hasta que la mezcla quede cremosa durante unos 2 minutos. Añade un huevo a la vez y mezcla hasta que se integren por completo.
- Agregue alternativamente los ingredientes secos, la leche, los ingredientes secos, el jugo de limón y, por último, los ingredientes secos. Revuelva hasta que se integren. Agregue la vainilla y la ralladura de limón y revuelva para mezclar.





- Divida la masa en partes iguales en los dos moldes para hornear preparados. Hornee durante 28 a 32 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro, éste salga limpio. No hornee demasiado o el pastel quedará seco. Deje enfriar a temperatura ambiente.
- Prepara el glaseado de queso crema y limón
- En un bol grande, utilizando una batidora de mano o de pedestal equipada con un accesorio de paleta, bata la mantequilla a velocidad media hasta que quede cremosa. Agregue el queso crema y bata hasta que quede una mezcla homogénea.
- Tamice el azúcar en polvo y revuelva hasta que quede bien mezclado y cremoso. Agregue 1 cucharada de jugo de limón a la vez y revuelva hasta que quede suave y cremoso.
- NOTA: El glaseado debe ser cremoso pero lo suficientemente firme como para cubrir el pastel con una espátula. Si el glaseado es demasiado blando, agregue más azúcar en polvo. Si el glaseado es demasiado firme, agregue más jugo de limón. Mire el video y las imágenes de arriba para ver la consistencia del glaseado.





Montar el pastel

- Corta una capa fina de la parte superior de los pasteles para crear una superficie plana si es necesario. Luego, corta cada pastel por la mitad en forma horizontal.
- Coloque una capa de pastel sobre una base para pasteles o un plato para servir. Extienda $\frac{1}{4}$ del glaseado sobre el pastel. El glaseado debe ser más alto en los bordes para que sostenga el relleno de arándanos dentro del pastel (vea el video y las fotos paso a paso para comprender mejor).
- Colocar una capa con $\frac{1}{3}$ del relleno de arándanos (en la parte inferior del glaseado). Repetir dos veces más.
- Coloque la última capa de pastel encima y cubra ligeramente el exterior y los lados del pastel con el glaseado restante.
- Enfriar durante 4 horas en el frigorífico. Conservar las sobras en un recipiente hermético en el frigorífico hasta 4 días.



REGALO 

Taller de pastelería
100% practico



¡4 Clases Gratis!

Felicitaciones por llegar hasta aquí,
tener tanto compromiso con tu
conocimiento y negocio.

Aquí tienes tu pase para el taller gratis,
donde aprenderás hacer bizcochos,
rellenos, montaje, decoración, alisado
perfecto, mucho mas y como iniciar tu
propio negocio.



CLIC AQUÍ
PARA UNIRTE

@Dulcess_Pecadoss

