



## Pastel de crema favoritos

Gözde Pasta



1 litro de leche  
1 taza de azúcar granulada  
4 cucharadas de fécula de trigo  
2 cucharadas de harina de arroz  
2 pack de vainilla  
1 cucharada de mantequilla  
30 Petit beurres  
1 cucharada de cacao

Por la parte superior:  
1/2 paquete de azúcar impalpable  
1 vaso de leche fría  
1 cucharada de cacao

- # Ponga o la mezcla de galletas a su vez que el polvo en un principio.
- # Ponga primera mitad de la leche, azúcar, almidón, fécula, arroz y cacao en polvo, mezcle bien, luego colóquelo a fuego medio, y cocine por revolviendo constantemente.
- # Cuando se llega a la consistencia de pudín de leche apagar el calor, añadir 1/2 cucharadas de mantequilla, la vainilla y mezclar bien.
- # Lay film en todo el molde de pastel que no tiene un agujero en el medio, hacer los bordes de la película de pie fuera del molde y, a continuación, vierta la mezcla en el molde.
- # Repetir los mismos procesos para la mitad restante de los ingredientes, salvo la adición de cacao para preparar el lado blanco de la torta.
- # Vierta la mezcla de color blanco en toda la mezcla con cacao.
- # Blend la mezcla de azúcar glas y el cacao, y pongo todo el fondo blanco.
- # De esta manera usted recibirá tres diferentes capas de la tarta. Obtener los bordes del film que están de pie fuera del molde y cerca de ellos en la torta.
- # Ponga el pastel en la nevera. El día después de sacarlo de la nevera, retire la película de la superficie y luego servirla.

**Nota:** Puede utilizar el cacao con galletas de cacao en lugar de preparar la capa más baja de la torta.