

PASTÍS DE SANT JORDI

BIZCOCHO GENOVÉS

Ingredientes:

4 huevos

120g de azúcar

1 cucharita de azúcar vainillado

120g de harina de repostería

1 pellizco de sal

Precaliente el horno a 180°C.

Coloque la mariposa en las cuchillas, vierta en el vaso los huevos con el azúcar y el azúcar vainillado y programe 6min 37° vel.4 cuando acabe el tiempo vuelva a programar otros 6min vel 4.

Abra la tapa y añada la harina con la sal alrededor de la mariposa programe 4 seg vel 3.

Retire la mariposa, y con la espátula, termine de envolver la mezcla con cuidado.

Vierta la preparación en una bandeja de horno forrada con papel de hornear de 30x40cm e introduzca al horno durante 10 minutos.

CREMA DE MANTEQUILLA

Ingredientes:

350g de mantequilla a temperatura ambiente

120g de leche

120g de azúcar glas

Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 3 min vel. 3.

MONTAJE DEL PASTEL

Cortamos la plancha del bizcocho genovés en 4 trozos.

Pintamos tres capas con mermelada de fresa, solo por un lado.

Colocamos la primera capa de bizcocho, encima capa de crema de mantequilla e intercalamos todas las capas, acabando con crema de mantequilla blanca. I decoramos a gusto.