
Matutina para Adolescentes, Domingo 16 de Mayo de 2021

Descripción



Pastel de chocolate de ensueño

Además les dijo Esdras: Vayan y coman de lo mejor, beban vino dulce e inviten

a quienes no tengan nada preparado?? â?• (Neh. 8:10).

De vez en cuando se necesita algo dulce, como por ejemplo un postre impresionante para llevar a la casa de alguien. Así que te presento la receta de uno de los mejores pasteles. Es fácil de preparar y se puede guardar en el refrigerador, o puedes invitar a cinco personas que ames para que ellos mismos preparen cada una de las capas. Este es mi postre favorito y lo hemos hecho en casa un montón de veces. Mi tía me enseñó a hacerlo, así que esta es su receta.

Ingredientes

- 1 1/2 tazas de harina
- 100 g de manteca o margarina
- 225 g de queso crema a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar impalpable
- 2 paquetes de pudín instantáneo de chocolate
- 3 tazas de leche descremada
- Una barra de chocolate

Preparación de la base

Coloca la harina en un tazón grande. Corta la manteca en trozos y mézclala con la harina hasta que la mezcla esté gruesa. Luego estira la masa uniformemente en una fuente de 23 por 33 cm. Hornea a 175°C (350°F) durante 13 minutos o hasta que esté firme. Colócala en el refrigerador hasta que esté fría.

Para la primera capa

Coloca el queso crema en un tazón, agrega el azúcar impalpable y mezcla con una batidora hasta que esté todo suave y compacto. Con una espátula o cuchara grande, toma dos tazas de la mezcla y extiéndela sobre la base. Al refrigerador hasta que endurezca.

Para la segunda capa

Mezcla el pudín en polvo y la leche, y bájtelos durante dos minutos. ¡Asegúrate de apagar la batidora antes de comenzar a lamer las varillas! Vierte el pudín sobre la capa blanca. Regrésala a la nevera hasta que endurezca.

Para la tercera capa

Extiende el resto de la mezcla batida sobre la capa de pudín, haciendo un bonito diseño con una cuchara, como pequeños remolinos, picos y valles.

Toque final

Ralla la barra de chocolate y espolvoréala sobre la cobertura batida.

JE