

PASTEL DE DULCE DE LECHE

Tiempo de preparación 1 hora

Tiempo en el horno 30 minutos

Salen 14 pedazos

Ingredientes



Para hacer el pastel de vainilla

- 2 tazas de harina para todo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente (113 gramos)
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar granulada
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 3 huevos grandes
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 taza de buttermilk (suero de leche)*

Para el relleno:

- $\frac{3}{4}$ tazas de dulce de leche, o al gusto

Para hacer el Frosting de queso crema y dulce de Leche

- $\frac{1}{4}$ taza de queso crema ablandado (56.5 gramos)
- $\frac{1}{3}$ taza de mantequilla sin sal ablandada (85 gramos)
- 2 tazas de azúcar en polvo, cernida (205 gramos)
- $\frac{1}{4}$ taza de dulce de leche (112.5 gramos)
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de extracto de vainilla

Instrucciones:

Para hacer el pastel:

1. Precalienta el horno a 350 F (176 C). Engrasar 2 moldes para pasteles redondos de 8 pulgadas. Forrar con papel de hornear o untar de mantequilla y enharinar los moldes.
2. Cernir la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Mezclarlo y dejar de lado.
3. Con una batidora eléctrica, de mano o de pie, batir la mantequilla y el aceite en un recipiente durante aproximadamente 1 minuto.

4. Añade el azúcar y batir por otros 2 minutos para que se vuelva bien cremoso.
5. Agrega los huevos uno a la vez, esperando que se incorpore un huevo antes de agregar el siguiente, una vez todo incorporado, agregar el extracto de vainilla y volver a batir.
6. Vierte la mitad del buttermilk (suero de leche) y mezcla hasta que se combinen; agrega la mitad de la mezcla de harina, revuelve hasta que esté combinado.
7. Agrega el resto de la leche y la otra mitad de la mezcla de harina; revuelve hasta que esté combinado. No mezcles demasiado la masa del pastel, porque eso podría hacer que el pastel se seque y se endurezca, ya que cuanto más se mezcle, la masa comenzará a desarrollar gluten.
8. Divide la masa para pasteles entre los dos moldes que tenía listos*hornear durante unos 25 minutos, o hasta que al introducir un palillo en el pastel y salga limpio, significa que ya está listo para sacarlo del horno.
9. Retirar del horno. Dejar enfriar los pasteles durante 10 minutos, retirarlos de los moldes y dejarlos enfriar completamente antes de ponerle el frosting.

Frosting de queso crema dulce de leche

1. Coloca el queso crema y la mantequilla en un recipiente mediano, batirlos a velocidad media alta durante 2 minutos.
2. Agrega el dulce de leche y continúa batiendo por otros 30 segundos, raspa el tazón para incorporar todo lo que ha quedado pegado.
3. Agrega el azúcar en polvo cernida y con la batidora apagada, revuelve un poco para que no saque tanto polvo, luego mezclar a velocidad baja, hasta que se combine bien; aumente la velocidad a media-alta y bate por un minuto más. Incorporar la vainilla y mezclarla.
4. Si el glaseado parece demasiado líquido, agrega un poco más de azúcar en polvo o asegúrate de que tu cocina no esté demasiado caliente, porque podría ser que la mantequilla y el queso crema estén demasiado blandos. Si ese es el caso, mete el recipiente con el frosting en el refrigerador durante 5 minutos, retíralo y vuelve a batir.
5. Si el glaseado parece demasiado rígido, agrega 1 cucharadita de leche a la vez hasta lograr la consistencia deseada.

Montaje del pastel

1. Coloca una capa de pastel en un plato para pastel, con el frosting haz un anillo alrededor de los bordes del pastel.
2. Agregar el dulce de leche en el medio del borde de frosting que hiciste, esparcirlo bien. Coloca el otro pastel encima de ese relleno.
3. Esparcir el resto del frosting sobre todo el pastel y decorar como más te guste. Yo le puse unos chocolates que tenían pedacitos de caramelo.

Notas

*El sustituto para buttermilk (suero de leche), por 1 taza de leche 1 cucharada de jugo de limón o vinagre blanco, dejarlo reposar mínimo 5 minutos, y listo.

*Yo peso los moldes con la masa adentro para que tengan el mismo peso y así quede igual; y para que crezcan planos le enrolló una cinta hecha con papel aluminio y papel toalla mojada y los enrolló encima del molde y así crece plano y no tengo que estar cortando,

*El pastel se almacenará bien en el refrigerador hasta por 4 días.