

## MINI PASTELITOS DE CORAZÓN

ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

### Ingredientes:

- 1 pastel básico de vainilla, tipo Magdalena.
- 1 frasco de jalea de fresa
- 8 oz. de chocolate semi-amargo para repostería
- $\frac{3}{4}$  taza de crema para batir (35% de contenido de grasa)
- decoraciones de corazón

### Utensilios:

- 1 rejilla de repostería
- 1 bandeja para hornear
- 1 molde para galleta en forma de corazón



## INSTRUCCIONES:

1. Un adulto debe cortar el pastel en rodajas delgadas y uniformes, más o menos de  $\frac{1}{3}$  pulgadas. Van a usar las rodajas para formar sandwiches de pastel, pensando en esto, no las hagan tan gruesas. Si van a usar un pastel redondo, como una Magdalena, no hagan los cortes moviéndose alrededor en círculo, sino que corten recto, como atravesando el pastel, o no podrán sacar pedazos rectos.
2. Cuando las rodajas estén listas, usando el molde para galleta, saquen las figuras.
3. Untar jalea de fresa en la mitad de los corazones. Con las otras mitades, formen los sandwiches.
4. Coloquen los mini pastelitos en la rejilla de repostería, y empiecen a preparar su cobertura de chocolate. La rejilla debe ser colocada sobre una bandeja de hornear, con papel encerado para atrapar el chocolate derretido.
5. Un adulto debe calentar la crema en una olla, justo hasta que empiece a hervir suavemente.
6. Colocar el chocolate en un tazón mediano, verter la crema caliente y dejarlo reposar 5 min, sin moverlo.
7. Revolver el chocolate hasta que quede bien mezclado.
8. Poner un poco de la cobertura de chocolate en un tazón pequeño que el niño pueda manejar, verter un poco de chocolate sobre cada pastelito. Pueden usar un pequeño cucharón, y la ayuda de la espátulita para hacerlo. El chocolate que cae sobre el papel encerado puede volverse a usar.
9. Usen las decoraciones para adornar los pastelitos antes que el chocolate se endurezca.

Caricatura de Chocolate:

<http://akulemesesc.xyz/>

TO SEE STEP BY STEP PICTURES, VISIT [THEFOODIESKITCHEN.COM](http://THEFOODIESKITCHEN.COM)