



## PASTEL DE MOUSSE DE FRESA

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 2 tazas de harina
  - 1 taza de azúcar
  - 1 cucharadita de polvo para hornear
  - 3 huevos
  - 1 taza de leche
  - 1 frasco pequeño de mermelada de fresa
  - 1 barra de 90 gramos de Margarina sin sal La Villita
- Para el betún**
- 1 barra de 90 gramos de Margarina sin sal La Villita
  - 1 sobre de gelatina de fresa

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, los pasteles pueden disfrutarse en cualquier época del año, ¡manos a la obra!

Vamos a comenzar cerniendo la harina, después la ponemos un tazón y con la batidora mezclamos lo siguiente: la harina, la Margarina sin sal La Villita, el azúcar, el polvo para hornear, los huevos, la leche, la sal, y la mermelada de fresa.

Antes de poner la mezcla en el refractario para hornear, enharinamos el mismo con harina y un poco de Margarina La Villita.

Metemos al horno durante 45 minutos a 180°C.

Para el betún, vamos a tomar una taza de Margarina sin sal La Villita y la hacemos tipo pomada, agregamos poco a poco media taza de azúcar. Para que tome el color rosa y el rico sabor, usaremos la grenetina de fresa.

Cuando el pastel esté a temperatura ambiente, vamos a cortar por la mitad y rellenar del betún.

Servimos con un cafecito y ¡listo!