

¡el dulce color...
...del sabor!

Vainillas 

Colorantes 

Saborizantes 

Fragancias 

Jarabes 

Gourmet 

Certificados:



Quality
Endorsed
Company

ISO 9001:2000
Lic. QEC20758
Standards Australia



Oriente 170 No.36
Col. Moctezuma 2a. Secc.
C.P. 15530
México, D.F.

(55) 5571 67 26
01800 7194 406

www.castells.com.mx

Pastel de Vainilla

Ingredientes:

3 tazas de harina

200 g. de mantequilla

1 1/2 taza de azúcar

1 cucharadita de polvo para hornear

3/4 de taza de leche

4 huevos

1 cucharada de **vainilla Castells**

Modo de Prepararse:

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta cremarse, se van poniendo los huevos enteros uno a uno sin dejar de batir.

De antemano se tiene cernida la harina junto con el polvo para hornear y se va revolviendo con lo anterior alternándole la leche sin batir mucho y se le agrega la **vainilla Castells**.

Se vacía al molde que ya estará engrasado y enharinado, se mete al horno a 200 grados durante 30min.

Sáquelo del molde y ya frío póngale la cobertura que usted prefiera.

