

Nota: No adelantarse al proceso

Utensilios:

- Bowl
- Espátula de silicona
- Báscula de cocina
- Batidora de mano o de pedestal o planetária
- Batidor de mano
- Cucharas medidoras universales
- Horno
- Moldes para chunk cakes 16x6 cm
- Manga para repostería e una boquilla

Receta Platillo

Chunk Cakes

Tiempo de Preparación: 2 Sesiones de 1:30 hrs

Descripción:

- Masa de Chunk cakes
- Preparar mezcla 3 leches y cobertura de Chunk cakes

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes: Masa de Chunk cakes	Observaciones (Marca)
90	gr	Harina de trigo	
250	gr	Azúcar	
3	pz	Huevos	
½	cda	Polvo de hornear o bicarbonato de sodio	
½	cda	Vainilla	

#	Preparación: Masa de chunk cakes
1	Batir los huevos con el azúcar hasta quedar en blanquecinos
2	Adicionar la esencia de vainilla
3	Tamizar la harina y el polvo de hornear sobre la mezcla
4	Mezclar delicadamente
5	Repartir la masa en los moldes (50 g de masa)
6	Hornear a 160°C por aproximadamente 20 minutos

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes: Preparar mezcla 3 leches y cobertura de Chunk cakes	Observaciones (Marca)
½	cda	Vainilla	
½	lata	Leche	
½	lata	Lechera	
½	lata	Leche evaporada	
½	lata	Media crema	
1	cda	Cacao en polvo 100%	
6	pz	Fresas	
1	cja	Crema para batir	
1	pqte	Galletas Oreo	

#	Preparación: Mezcla 3 leches
1	En un bowl agregar la lechera, la media crema, la leche y la leche evaporada. Mezclar y reservar.
2	Separar la mitad de la mezcla 3 leches y adicionar una cucharada de cacao en polvo
3	Adicionar a cada uno de los pastelitos $\frac{1}{4}$ de taza de la mezcla 3 leches y de la mezcla 3 leches de cacao
#	Preparación: Crema para cobertura
1	Batir con la batidora la crema de batir helada hasta montar
#	Decoración de los Chunk cakes

- | | |
|---|--|
| 1 | Llenar la manga pastelera con la crema montada y decorar los pastelitos. Agregar las fresas y galletas |
|---|--|