



¡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 Imposible

Ingredientes para el Pan:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- 1 taza de cajeta
- 1 paquete de harina para pastel de chocolate (340g)
- 3 huevos
- 1 taza de aceite
- 1 lata de leche evaporada
- ½ taza de nuez picada
- 1 cucharada vainilla castells

Ingredientes del Flan:

- 1 lata de leche condensada
 - 1 lata de leche evaporada
 - 6 huevos
 - 1 cucharada de **vainilla castells**
- Licuar los ingredientes con la **vainilla castells**.

Modo de Prepararse:

1. Precalentar horno a 200° C.
2. Engrasar con la mantequilla el molde, enharinar y cubrir con la cajeta.
3. Mezclar en la batidora el resto de los ingredientes del pan hasta integrarlos muy bien.
4. Verter en el molde
5. Licuar los ingredientes del flan con la vainilla castells.
6. Agregar poco a poca la mezcla del flan sobre la del pastel en el molde
7. Tapar el molde con papel aluminio y hornear a baño maría por 1 hora.
9. Vaciar y servir.



jam'07