

Tu pastel está seco

Escrito por Adraemond - 08/04/2024 13:22

tortas personalizadas

Los culpables del pastel seco son los ingredientes que absorben la humedad, como la harina u otros almidones, el cacao o cualquier sólido lácteo. Un segundo culpable, igualmente dañino, es el horneado excesivo. Solución: asegúrese de medir la harina correctamente. Vierta la harina en la taza medidora y nivele uniformemente. Evite sumergir la taza medidora en la bolsa, ya que esto presiona la harina dentro de la taza y terminará con demasiada harina. Mide el cacao en polvo de la misma manera. Para evitar hornear demasiado, hay tres indicadores que debes buscar para determinar si tu pastel está listo: El pastel debe separarse ligeramente del costado del molde, un probador de pastel insertado en la parte más profunda del pastel sale limpio. , y el pastel debe saltar hacia atrás cuando se presiona suavemente.

=====