

Pastel Pokémon



Ingredientes

- 200 g de Tulipán (a temperatura ambiente)
- 175 g de azúcar
- 4 huevos
- 300 g de harina
- 1 paquete de pudín de vainilla en polvo (para cocinar, unos 37 g)
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- 100 ml de Fanta o limonada
- 150 g de chocolate con leche
- 50 g de nata líquida para cocinar
- 125 g de nubes blancas pequeñas
- 250 g de frambuesas (lo más pequeñas posible)
- 50 g de grageas de chocolate marrones

Pasos

Paso 1

En un bol, mezcla la harina con la levadura Potax. Agrega el **chile picado**, las **salchichas cortadas** en cubitos, el queso y una pizca de sal. A continuación, agrega la margarina [Tulipán](#) derretida y enfriada, el huevo y la leche.

Paso 2

Mézlalo todo en un bol y vierte la mezcla en moldes para **muffins**. No rellenes más de 2/3 de los moldes.

Paso 3

Hornea durante unos 35 minutos.