



## Pastel de Chocolate y Mantequilla de Maní

**Tupperware®**

Para el bizcocho:

- 1 taza de mantequilla de maní cremosa
- 1 1/3 tazas de agua
- 1/4 taza de aceite vegetal
- 1/2 cda. de vainilla
- 3 huevos
- 1 paquete de mezcla *devil's food cake* (18.25 oz/517 g)
- 2/3 de taza de *toffee* inglés, en pedazos

Para la crema:

- 1/2 taza de crema espesa
- 3/4 de taza de chispas de chocolate semi dulce
- 1/2 cda. de vainilla
- 1 cda. de mantequilla sin sal
- 6 mini dulces de mantequilla de maní y chocolate, picados gruesamente

Coloca la mantequilla de maní en la **Micro Jarra** de 2 tazas/500 ml y lleva al microondas por 30 segundos. En la **Batidora Whip 'N Prep™**, coloca el agua, aceite vegetal, vainilla y huevos y procesa hasta lograr una mezcla suave. Vierte la mezcla en el Tazón Wonderlier® de 12 tazas/2.8 L, agrega la mezcla líquida y mantequilla de maní y mezcla hasta combinar bien. Agrega los pedazos de *toffee*. Rocía la **Cacerola TupperWave®** de 3 Cuartos/3 L con aceite en aerosol y coloca papel de cera (12 x 12"/30.5 x 30.5 cm) en el fondo. Coloca el Cono en el centro y rocía con aceite. Vierte la mezcla y lleva al microonda por 11 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro éste salga seco. Deja reposar 5 minutos, luego desmolda en una bandeja, quita el papel de cera y el cono y deja enfriar por completo. Coloca la crema espesa en la Cacerola TupperWave® de 1 3/4 Cuartos/1.75 L y lleva al microondas por 1 minuto o hasta que comience a burbujear. Agrega chispas de chocolate, vainilla y mantequilla y mezcla hasta derretir. Deja enfriar y vierte sobre el pastel. Completa con pedazos de dulces de mantequilla de maní.