



FICHA COLECCIONABLE!

# FLOWER POT

Decoración de tortas



Mirta Cao

Facebook:  
Instituto Mirta Cao

### Materiales

- Tabla de trabajo
- Pasta Anastasia
- Flores en pasta
- Chupetines de chocolate
- Polvos matizadores LauAcu
- Granulado de azúcar
- Perlas comestibles
- Torta para toronar
- Mezcla para bizcochuelo
- Fécula
- Palo de amasar
- Ruedita respunteadora
- Sellos



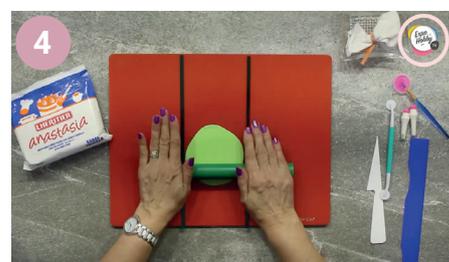
Con mezcla para bizcochuelo, rellenar 3/4 partes de los moldes. Los moldes pueden ser cucuruchos de helado o macetas.



Una vez horneado y frío, cubrir la parte superior con dulce de leche.



Colocar granulado de azúcar sobre el dulce de leche.



Estirar pasta anastasia de distintos colores pero siempre del mismo grosor.



Cortar cuadrados o rectángulos, todos de la misma altura. Luego de cada cuadrado hacer dos triángulos.



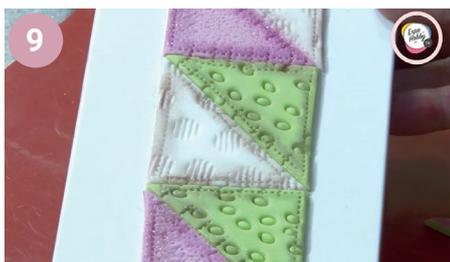
Con una ruedita realizar un respunte en el contorno.



Con sellos estampar otras piezas.



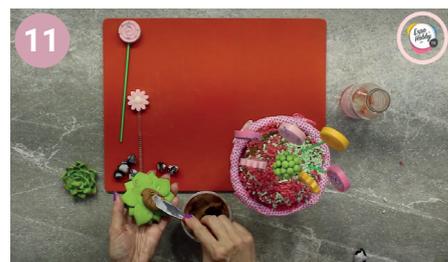
Pintar el contorno de las piezas con polvo tonalizador LauAcu



9 Formar tiras y con estas forrar las macetas.



10 Colocar los chupetines de chocolate a distintas alturas.



11 Colocar dulce de leche en la base de las flores.



12 Pegar en el centro de la maceta.

Auspicia este trabajo:



*anastasia*