Pastel con Zanahoria



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Betún de queso

Extracto de vainilla: 10 g
Azúcar glass: 360 g
Rayadura de Naranja: 1 unidad
Mantequilla: 60 g
Queso Crema: 750 g
Vaina de vainilla: 1 unidad

Decoracion

Nueces molidas: 30 g
Nido de chocolate: 1 Pieza
Huevo de chocolate: 1 Pieza

Pan de zanahoria

Aceite: 240 Ml
Arándanos: 50 g
Nueces molidas: 100 g
Huevos: 4 Unidades
Extracto de vainilla: 30 Ml
Jengibre en polvo: 5 Gramos
Polvo para hornear: 10 g
Vaina de vainilla: 1
Azucar: 300 g
Bicarbonato De Sodio: 5 Gramos
Canela En Polvo: 10 g
Harina: 250 g
Piña: 100 g
Rayadura de Naranja: 1 Pizca
Zanahoria rallada: 300 g

Preparación de la Receta

Pan de zanahoria

- Precalentar horno a 180°C
- En un tazón colocar el aceite, el azúcar a incorporar, agregar huevos, el extracto de vainilla, la **zanahoria**, la *piña*, la nuez, los *arándanos*, el *jengibre* la ralladura de *naranja* y la pulpa de la vaina de vainilla, mezclar todos los ingredientes secos e incorporar a la mezcla anterior, vaciar en 4 moldes pequeños engrasados y enharinados, hornear por 35 min o hasta que se sienta como colchón.
- Enfriar y rellenar con betún, decorar con nuez picada nido y *huevo* de *chocolate*.

Betún de queso

- Acremar el queso *crema* con azúcar, la *mantequilla* a temperatura ambiente mezclar y agregar el extracto de vainilla, la *semilla* de la vaina de vainilla y la ralladura de *naranja* hasta lograr una textura liza y untuosa sin sobre batir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-con-zanahoria