

# 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>