Pastel de Zanahoria Morada



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Hojas de menta: c/n

Betún

Azúcar impalpable : 2 Tazas
Esencia de vainilla : 1 cda
Mantequilla: 50 Gramos
Queso crema : 740 Gramos
Ralladura de cáscara de naranja : 1 cda

Pastel

Aceite vegetal comestible : 1 Taza
Azúcar blanca : 1 y 1/4 Tazas
Canela en polvo : 1 cda
Huevos: 4 Unidades
Esencia de vainilla : 2 cdas
Harina de trigo : 2 Tazas
Nuez: 1 Taza
Piña : 1/2 Taza
Polvo para hornear: 2 cdts
Zanahoria morada pelada y rallada : 3 Tazas

Preparación de la Receta

Pastel

- Mezclar el aceite, los huevos, la esencia de vainilla, **zanahoria** rallada, y la *piña* en cubos
- En un bowl aparte combinar *harina*, polvo para hornear, canela, azúcar y nueces.
- Incorporar ambas mezclas y vaciar en e moldes previamente engrasado
- Cocinar en horno durante 1 hora a 180° C
- Sacar y dejar enfriar.

Betún

- Con batidora integrar el queso *crema* con la *manteca*, agregar la ralladura de *naranja* y la esencia de vainilla.
- Incorporar el azúcar poco a poco batiendo hasta obtener una preparación lisa.

Armado

- Cortar trasnversalmente el pastel y separar en 2 mitades.
- Colocar una parte de betún en la parte interior y colocar el otro encima.
- Terminar untando el betún restante por toda la superficie y decorar con hojas de *menta*.

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