

Pastel de Zanahoria y Piña

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Armado

Azucar impalpable: c/n

Frosting de queso crema firme: c/n

Chocolate blanco: c/n

Masa

Aceite Neutro: 370 c.c.

Ananá picado: 250 Gramos

Canela: 1 cdtá

Huevos: 5 Unidades

Nueces picadas: 250 Gramos

Sal: 1 Pizca

Azúcar mascabo: 580 Gramos

Harina: 490 Gramos

Miel: 240 Gramos

Polvo de hornear: 50 Gramos

Zanahorias ralladas: 700 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- En batidora con globo trabajar a máxima velocidad huevos, azúcar mascabo y miel
- Una vez integrado agregar en forma de hilo aceite, esencia de vainilla y seguir batiendo.
- Cambiar el batidor globo por lira, tamizar *harina*, polvo de hornear, canela, sal y agregar al batido trabajando en este caso con lira hasta unir
- Añadir **zanahoria** rallada, nueces picadas, *ananá* picado y mezclar con la batidora hasta integrar
- Repartir la preparación en 3 cinturas circulares con papel aluminio enmantecado en la base y papel *mantequilla* engrasado en los laterales interiores llenando las cinturas hasta la mitad
- Llevar a horno a 170° C por 45 minutos

Armado

- Cubrir una base de *bizcocho* con el frosting con manga de manera concéntrica cubriendo toda la superficie
- Colocar otro disco de *bizcocho* sobre el frosting y repetir la operación hasta terminar con el último piso también cubierto con el frosting de la misma manera
- Cubrir con la *crema* los laterales y alisar con espátula tanto la parte superior como los laterales.
- Esparcir pequeñas porciones de frosting teñidos de *naranja* sobre los laterales y con espátula alisar generando un *color* distinto
- Con *crema* de frosting en manga con pico rizado y un poco de colorante *naranja* decorar la parte superior y terminar de decorar con un macarrón

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-zanahoria-y-pina>