

# Pastel de Zanahorias

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Azúcar rubia orgánica:** 250 Gramos

**Yemas:** 6 Unidades

**Nueces picadas:** 250 Gramos

**Zanahorias ralladas:** 250 Gramos

**Claras:** 6 Unidades

**Almidón de Maíz:** 1/2 Taza

**Pasas de uva rubias sin semilla:** 50 Gramos

## Cobertura de tofu

**Limon:** 1 unidad

**Miel:** 2 cdas

**Tofu duro:** 500 Gramos

## Preparación de la Receta

- Batir las yemas con el azúcar
- Agregar las zanahorias, las nueces, pasas de uva y almidón de maíz
- Batir las claras a nieve e incorporar en tres veces a la preparación.
- Colocar en un molde de torta desmontable ligeramente engrasado con *mantequilla* y enharinado.
- Cocinar por 40 minutos a 180° C.

## Cobertura

- Procesar *tofu* duro junto a *jugo* de un *limón* y su ralladura.
- Agregar miel y trabajar hasta que quede bien cremoso.
- Cubrir la torta con una capa de esta *crema*.

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