

Pastel rupestre de zanahoria



Ingredientes

Nuez picada: 70 g

Huevos: 2 Unidades

Bicarbonato De Sodio: Una pizca

Piña en cubos: 50 gr

Coco rallado: 10 g

Zanahoria rallada: 130g

Canela En Polvo: 1 cda

Harina: 100 g

Polvo para hornear: 1 cdita.

Sucralosa: 10 grs

Extracto de vainilla: 15 ML.

Preparación de la Receta

- En un tazón, colocar la **zanahoria** y combinar con los huevos, la *piña* cortada en cubos, el coco rallado, el aceite de coco, la nuez picada y el extracto de vainilla.
- Mezclar la canela con la *harina*, el bicarbonato y el polvo para hornear.
- Añadir a la preparación la sucralosa y la mezcla de polvos.
- Verter en un molde cuadrado, recubierto con papel *manteca*, y hornear a 170°C entre 15 y 18 minutos
- Retirar y dejar enfriar.

Para el betún

- N, en una batidora con pala, acreamar el queso *crema* con la vaina de vainilla.
- Agregar el sustituto de azúcar y la ralladura de *naranja*.
- Por encima del pastel, colocar el betún de queso y espolvorear con los *arándanos* deshidratados picados.
- Decorar con las zanahorias minis, brotes y flores comestibles.

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