

PASTEL DE ZANAHORIA

Ingredientes para la masa:

- 1 ½ Tazas de azúcar (300 gms)
- 1 taza de aceite (250 gms)
- 3 huevos
- 2 Tazas de harina (250 gms)
- 2 cucharitas de canela molida
- ½ c de nuez moscada molida
- 1 ½ c de polvo de hornear
- ½ c de bicarbonato
- 1 cucharita de vainilla
- ½ cucharita de sal
- 3 Tazas de zanahoria rallada o picada finamente (350 gms)
- 1 taza de nuez picada (125 gms)

Ingredientes para el betún:

- 2 Quesos Crema Philadelphia (400 gms)
- 1 Barra de mantequilla (90 gms)
- 2 tazas de Azúcar Glas
- 1 ½ c de vainilla
- 1 ½ c de jugo de limón

Preparación:

1. Se engrasa y enharina el molde para pastel. Se prende el horno a 350°F o 175°C
2. En el tazón de la batidora se agrega azúcar, aceite, huevos y se bate a revolver bien los ingredientes. Se añade harina, canela, nuez moscada, polvo de hornear, bicarbonato, vainilla y sal y se mezcla a velocidad baja solamente a que se combine todo bien aproximadamente 1 minuto.
3. Añadir zanahoria y nuez y mezclar bien. Vaciar la masa al molde(s) y hornear de acuerdo al tiempo sugerido abajo.

4. Para un molde de rosca hornear 50 a 55 minutos. Para 2 moldes redondos de 25 cms hornear 30 35 minutos. Para un molde rectangular de 23 por 33 cms hornear 40 a 45 min.
5. Se deja enfriar el pastel antes de sacarlo del molde.
6. Para hacer el betún simplemente se baten todos los ingredientes juntos hasta que quede de una consistencia suave y lista para untar.
7. El pastel frío se embetuna y se decora con nuez picada o con unas florecitas hechas con zanahoria.

Notas:

Si el pastel va a conservarse durante varios días es mejor refrigerarlo para que se mantenga fresco.

Es mucho mejor comprar la canela y la nuez moscada enteras y molerlas justo antes de usarlas.

La zanahoria se puede picar en la Thermomix 7 segundos velocidad 5. También se puede picar finamente en el procesador de alimentos ó se puede rallar en el rallador del queso.