

PASTEL DE ZANAHORIA



Ingredientes:

- 2 $\frac{1}{2}$ tazas de harina
- 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{2}$ Cucharadita de Canela
- 1 sobre de levadura (Royal)
- 1 $\frac{1}{2}$ Cucharadita Sal
- $\frac{1}{2}$ Cucharadita Nuez Moscada
- 4 huevos
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar blanca
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar moreno
- 1 taza de aceite
- $\frac{1}{4}$ taza de leche
- 1 Cucharadita Extracto de vainilla
- 8 zanahorias
- 1 taza de nueces peladas y picadas



Elaboración:

En un bowl se mezcla la harina con la canela, el bicarbonato, el sobre de levadura (reservar un poco), la nuez moscada y la sal. Se mezcla todo bien y reservamos.

En otro bowl se baten los huevos y cuando están bien batidos, se añade el azúcar blanco y el moreno sin dejar de batir. Después se le añade el aceite, la leche y una cucharadita de extracto de vainilla. Cuando está todo mezclado, se le añade el contenido del primer bowl y se mezcla todo.

Finalmente se le añaden las zanahorias (previamente ralladas y trituradas) hasta que esté todo bien integrado. Se mezclan las nueces con el polvo Royal que habíamos reservado para que no se vayan todas al fondo por su peso y se integran a la mezcla envolviendo con una cuchara. Se vierte en un molde previamente engrasado o cubierto con papel para horno y se mete al horno precalentado durante aprox. 1 $\frac{1}{2}$ hora a 180° preferentemente

con el ventilador de aire caliente si lo tienes. Nunca el horno por arriba!!!! Sólo por abajo.

No abras el horno hasta pasados los primeros 25-30 minutos, pues podría no subir el pastel. Después de ese tiempo puedes ir comprobando si está listo clavándole un pincho o un cuchillo hasta que compruebes que sale completamente seco.

LA CREMA:

2 tazas de azúcar glass (Aprox. 280gr)

1 tarrina de queso Philadelphia de 200 gr.

40gr mantequilla sin sal a temperatura ambiente

1 cucharadita de extracto de vainilla.

Batir la mantequilla hasta que esté cremosa e ir añadiendo el azúcar glass tamizado de a cucharadas, esperando que se haya integrado la cucharada anterior. Añadir luego el queso crema escurrido (que no caiga el agüilla que tiene por arriba al abrirlo) y batir hasta que se forme una crema compacta. Añadir finalmente el extracto de vainilla y colorante si se desea. cuando el pastel esté frío, desmoldarlo, rellenarlo (si se desea rellenarlo en una o dos capas) y cubrirlo con la crema. Guardar en la nevera.

Si vais a rellenar con la misma crema con que cubrimos (MUY recomendable) preparar el doble de crema.