

WILLIAMS SONOMA

Pastel de Zanahoria

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
BIZCOCHO - 3 tazas de harina - 1 ½ tazas de azúcar - 3 cditas. de bicarbonato de sodio - 3 cditas. de canela en polvo - 1 ½ de sal - 2 tazas de aceite de maíz - 6 piezas de huevo - 3 tazas de zanahoria rallada - ¾ taza de nuez tostada y picada	1. Precalentar el horno a 195° 2. Rociar de aceite antiadherente y enharinar los moldes, o forrar el interior con papel encerado, cernir los secos. 3. Agregar en un tazón para batir el azúcar, aceite y los huevos y batir a velocidad media alta hasta obtener un color amarillo claro, sin dejar de batir y a velocidad baja agregar los secos, la zanahoria rallada y batir por 5 minutos más. 4. Añadir las nueces y batir ligeramente. Dividir la mezcla en dos partes iguales y verter en los moldes. 5. Hornear por 10 minutos, reducir temperatura a 180° grados y terminar de hornear por 35 minutos hasta que al introducir un palillo o punta de cuchillo salga limpio.
RELLENO - 1 taza de mantequilla - 380 gramos de queso crema - 3 tazas de azúcar glass - 1 cda. de esencia de vainilla - 1 cdita de canela en polvo	1. Batir la mantequilla hasta acremar, agregar queso crema con azúcar y vainilla hasta obtener una mezcla suave. 2. Desmoldar los bizcochos y nivelarlos si es necesario. Untar el relleno a uno de ellos y unirlo al otro como sandwich. 3. embetunar con espátula o raspa e ir alisando hasta quedar firme
BETÚN - 5 claras de huevo - 300 gramos de azúcar refinada - 450 gramos de mantequilla sin sal en cubos y temperada - 1 cdita. de esencia de vainilla	1. Mezclar las claras y el azúcar y batir a baño maría hasta disolverse y tener color blanco uniforme. 2. Pasar a batidora eléctrica y batir hasta que el merengue llegue formar picos y alcance temperatura ambiente. 3. Seguir batiendo y agregar la mantequilla poco a poco durante 8 a 10 minutos, agregar vainilla y terminar de incorporar.

