

## PASTEL DE ZANAHORIA CON FROSTING DE QUESO CREMA

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 35-40 minutos

Salen de 12 a 14 porciones

### Ingredientes



#### **Para hacer el pastel:**

- 2 tazas de harina para todo uso (servirla con cuchara a la taza de medir y luego nivelar)
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 ½ cucharaditas de canela molida
- ¼ de cucharadita de nuez moscada molida
- ½ cucharadita de sal
- ¾ taza de aceite vegetal
- 4 huevos grandes a temperatura ambiente
- 1 ½ tazas de azúcar morena clara
- ½ taza de azúcar granulada
- ½ taza de puré de manzana sin azúcar
- 1 cucharadita de extracto puro de vainilla
- 3 tazas de zanahorias ralladas (ligeramente empaquetadas\*)

#### **Para hacer el frosting de queso crema:**

- 1 paquete (8 onzas) de queso crema, ablandado a temperatura ambiente
- ½ taza (115 gramos) de mantequilla amarilla sin sal, ablandada a temperatura ambiente
- 2 tazas de azúcar blanca pulverizada
- 1 cucharadita de extracto puro de vainilla

### Instrucciones:

#### **Para hacer el pastel de zanahoria:**

1. Precalienta el horno a 350 F (180 C). Rocía bien dos moldes para pasteles redondos de 9 pulgadas (18 a 20 centímetros) con aceite en spray (también puedes revestir el fondo de cada molde con papel para hornear para quitarlos más fácilmente o untarlos con mantequilla y espolvorear con harina), cuando estén listos déjalos a un lado.
2. En un recipiente grande, mezcla la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la canela, la nuez moscada y la sal hasta que estén bien combinados. Dejar aparte.

## una pizca de Luna - Pastel de Zanahoria con Frosting de Queso Crema

3. En otro recipiente grande, agrega el aceite, los huevos, el azúcar morena, el azúcar granulada, el puré de manzana y el extracto de vainilla hasta que estén completamente combinados. Agrega las zanahorias ralladas a los ingredientes húmedos y mezcla hasta que estén bien combinados.
4. Vierte los ingredientes húmedos en los ingredientes secos y mezcla con un batidor o una espátula de goma hasta que estén combinados, asegurándote de no mezclar demasiado la masa.
5. Vierte la masa de manera uniforme entre ambos moldes para pasteles que ya estaban preparados. Hornea durante 30-35 minutos o hasta que la parte superior de los pasteles esté firme y al insertar un palillo salga limpio.
6. Retirar del horno, transfíere a una rejilla y dejar enfriar en los moldes durante unos 20-25 minutos. Una vez que los pasteles se hayan enfriado, retíralos de los moldes y colócalos nuevamente en la rejilla para terminar de enfriar.

### **Para hacer el frosting de queso crema:**

1. En un recipiente grande con una batidora de mano, bate el queso crema hasta que quede suave.
2. Agrega la mantequilla y mezcla durante aproximadamente 30 segundos a 1 minuto hasta que esté bien combinado y suave.
3. Agrega el azúcar en polvo y el extracto de vainilla y continúa mezclando hasta que estén completamente combinados, raspando los lados del recipiente según sea necesario. Si no tienes batidora lo puedes hacer con mezclador, solamente tienes que asegurarte que tu queso crema y mantequilla estén super suaves para que sea más fácil mezclarlo todo.

### **Para armar el pastel:**

1. Nivelas la parte superior de cada pastel con un cuchillo. Coloca uno de los pasteles en un plato para pasteles, cubre con un poco más de 1/2 taza del frosting y aplanas en una capa uniforme.
2. Coloca el otro pastel encima y usa el frosting restante en la parte superior y los lados del pastel. Cuando esté todo cubierto, decora con nueces u otros ingredientes de tu elección si lo deseas. ¡Listo para disfrutarlo!

### **Notas:**

\*Las zanahorias cuando están ligeramente empaquetadas, hay que empujarlas en la taza de medir para que quepan un poquito más.

\*Yo hice esta receta para un pastel pequeño, así que las cantidades las hice a la mitad y quedó perfecto.