



PASTEL DE ZANAHORIA CON BETÚN DE QUESO CREMA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 120 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 2 tazas de harina
- 2 tazas de azúcar
- 2 cucharaditas de bicarbonato
- 2 cucharaditas de canela
- 1 pizca de sal
- 1 ½ taza de aceite de maíz
- 4 huevos

- 3 tazas de zanahoria rayada
- ½ taza de nuez picada

Para el betún

- 90 gramos de margarina sin sal La Villita
- 1 barra de queso doble crema La Villita
- 450 gramos de azúcar glass
- 1 chorrito de vainilla

MODO DE PREPARACIÓN

¡Con este pastel serás la favorita de tus amigas en su próxima reunión!

Precalienta el horno a 180° C.

Mezcla la harina, el azúcar, el bicarbonato, la canela y la sal.

Agrega estos ingredientes a la batidora y sin dejar de batir añade los huevos uno a uno y la margarina La Villita derretida hasta integrar.

Coloca también las zanahorias y bate por 5 minutos más.

Añade las nueces y bate ligeramente. Divide la mezcla y vierte sobre dos moldes redondos previamente engrasados y enharinados.

Hornea por 60 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio.

Para el betún, bate la margarina hasta que tome una consistencia espesa, agrega el queso doble crema La Villita con el azúcar y la vainilla hasta que quede una mezcla suave.

Desmolda los pasteles, unta un poco de betún sobre uno de estos y cubre con el otro pastel. Decora con el resto del betún y las nueces.