Receta La Villita

PASTEL DE ZANAHORIA CON QUESO CREMOSO PANELA

Porciones: 8 Tiempo de preparación 110 minutos

Postre

INGREDIENTES

Para el relleno
- 2 tz. de harina
- 2 tz. de azúcar
- 2 ctdas. de bicarbonato
- 2 ctdas. de canela
- 1 pizca de sal
- 1 ½ tz. de aceite de maíz
- 4 huevos
- 3 tz. de zanahoria rayada
- ½ tz. de nuez picada

Para el betún
- 90 gr. de margarina sin sal La Villita
- 1 paquete de queso cremoso panela La Villita
- 450 gr. de azúcar glass
- 1 chorrito de vainilla

MODO DE PREPARACIÓN

¿Con ganas de crear algo diferente? Anímate a crear esta riquísima receta junto a tus niños.

Precalentamos el horno a 180° C. Mezclamos la harina, el azúcar, el bicarbonato, la canela y la sal. Agregamos estos ingredientes a la batidora, añadimos los huevos uno a uno y la margarina La Villita derretida hasta integrar. (Sin dejar de batir)

Colocamos también las zanahorias y batimos por 5 minutos más. Añadimos las nueces y batimos ligeramente. Dividimos la mezcla y vierte sobre dos moldes redondos previamente engrasados y enharinados.

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

Para el betún, batimos la margarina hasta que tome una consistencia espesa, agregamos 1 1/2 tz de queso cremoso panela La Villita con el azúcar y la vainilla hasta que quede una mezcla suave.

Desmoldamos los pasteles, untamos un poco de betún sobre uno de estos y cubrimos con el otro pastel. Decoramos con el resto del betún y las nueces.

¡Perfecto!

LaVillitaMX @LaVillita