



PASTEL DE ZANAHORIA Y BETÚN

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 60 minutos

INGREDIENTES

- 3 tazas de harina
 - 2 tazas de azúcar
 - 2 cditas. de canela molida
 - 2 cditas. de polvo de hornear
 - 1 cedita. de bicarbonato de sodio
 - 1 cedita. de sal 4 huevos grandes
 - 1 ¼ tazas de aceite vegetal
 - ¾ taza de puré de manzana sin azúcar
 - 1 cedita. de extracto de vainilla
 - 2 tazas de zanahorias ralladas
 - 1 piña, escurrida y picada
 - 1 taza de nueces picadas
- Para el betún**
- 1 taza de Margarina sin sal La Villita
 - 1 taza de queso crema
 - 1 ½ tazas de azúcar en polvo
 - 1 taza de nueces picadas

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, un postre que tiene un sabor único y es saludable.

Primero precalentamos el horno a 180°. Comenzamos a batir la harina, el azúcar, la canela, el polvo para hornear, bicarbonato y la sal. Por otro lado, batimos el huevo con el aceite, la manzana y la vainilla. Estas dos mezclas las vamos a combinar. Ponemos las zanahorias, la piña y las nueces.

¡Ya casi terminamos, amigas!

Pasamos la mezcla en dos refractarios aptos para horno y metemos a cocinar por 45 minutos. Dejamos enfriar. Mientras esperamos, vamos a hacer el betún. Ponemos la Margarina La Villita en un bowl, la suavizamos y vamos agregando poco a poco el azúcar. Añadimos el queso crema y continuamos hasta que quede esponjoso.

Cuando los pasteles estén listos, vamos a poner una capa del betún en uno de ellos y encima colocamos el otro pastel. Ahora decoramos el exterior con más betún y ¡listo!

¡A disfrutar!