Pastel de zanahoria (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

· 2g de levadura química
· 2,5g de bicarbonato de sodio
· 0,7g de clavo molido
· 3g de canela
· 1 huevo
· 1 yema de huevo
· 2 claras de huevo
· 1 pizca de sal
· 200g de aceite neutro (por ejemplo, de semilla de uva)
· 270g de azúcar en polvo
· 50g de nueces picadas (o nueces de pecán) + algunas para decorar
· 135g de zanahorias ralladas
· 50g de coco rallado
· 175g de Philadelphia
· 70g de mantequilla
· 35g de azúcar glas
· 25g de miel
· 160g de harina
· 2g de levadura química
· 2,5g de bicarbonato de sodio
· 0,7g de clavo molido
· 3g de canela
· 1 huevo
· 1 yema de huevo
· 2 claras de huevo
· 1 pizca de sal
· 200g de aceite neutro (por ejemplo, de semilla de uva)
· 270g de azúcar en polvo
· 50g de nueces picadas (o nueces de pecán)
· 135g de zanahorias ralladas
· 50g de coco rallado
· 175g de Philadelphia
· 70g de mantequilla a temperatura ambiente
· 35g de azúcar glas
· 25g de miel

Préparation

1. El otoño, la mejor temporada para poner verduras en pasteles de especias y disfrutar!

2. Así que después del pastel de calabaza, aquí está el pastel de zanahoria, y no es cualquier pastel, ya que es la receta de Yotam Ottolenghi (encontrada en el blog C'est ma fournée).

3. Utilizo mucho sus recetas saladas, pero sus recetas dulces también son excelentes, y no es este pastel el

que me hará decir lo contrario.

4. Muy esponjoso, bien aromatizado, húmedo y fundente, con su glaseado cremoso, este pastel debería gustarte Lista de compras : de harina de levadura química 2, de bicarbonato de sodio 0, de clavo molido de canela 1 huevo 1 yema de huevo aras de huevo 1 pizca de sal de aceite neutro (por ejemplo, de semilla de uva) de azúcar en polvo de nueces picadas (o nueces de pecán) + algunas para decorar de zanahorias ralladas de coco rallado de Philadelphia de mantequilla de azúcar glas de miel Tiempo de preparación: 30 minutos + 1 hora de cocción Para dos pasteles de 18cm (hice un pastel de 20cm + uno de 16cm): El pastel : de harina de levadura química 2, de bicarbonato de sodio 0, de clavo molido de canela 1 huevo 1 yema de huevo aras de huevo 1 pizca de sal de aceite neutro (por ejemplo, de semilla de uva) de azúcar en polvo de nueces picadas (o nueces de pecán) de zanahorias ralladas de coco rallado Bate el aceite con el azúcar, añade el huevo y la yema de huevo.

5. Añade las zanahorias ralladas, luego las nueces (nueces de pecán para mí) y el coco rallado.

6. Incorpora finalmente los polvos previamente mezclados y tamizados (harina, levadura, bicarbonato, sal y especias).

7. Bate las claras a punto de nieve e incorpóralas delicadamente a la masa anterior.

8. Hornea durante 1 hora en el horno precalentado a 150°C (ajustar según tu molde y horno).

9. Desmóldalo y déjalo enfriar sobre una rejilla.

10. El glaseado : de Philadelphia de mantequilla a temperatura ambiente de azúcar glas de miel Algunas nueces o nueces de pecán picadas Bate el Philadelphia para suavizarlo, luego bate la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar glas y la miel.

11. Mezcla las dos preparaciones (si lo deseas, puedes añadir un poco de vainilla, canela o incluso ralladura de naranja).

12. Extiende (o decora) el glaseado sobre el pastel, luego decora con algunas nueces picadas antes de disfrutar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com