

Carrot Cake con Cooking Chef

Travelcooking - Recetas con Cooking Chef



Ingredientes:

- 160 grs. zanahoria pelada
- 100 grs. azúcar moreno
- 70 grs. aceite de girasol
- 1 huevo
- 1 cucharadita de vainilla líquida
- 140 grs. piña al natural escurrida y a cuadritos
- 40 grs. nueces peladas a trozos
- 160 grs. harina
- 1/2 cucharadita bicarbonato
- 1/2 cucharadita canela en polvo

Accesorios:

- Procesador de alimentos + disco rallador fino
- Batidora en forma de K

1- Precalienta el horno a 180°

2- Monta el procesador de alimentos con el disco de rallar fino y ralla la zanahoria. Reserva

3- Monta la batidora en forma de K e introduce en el bol el azúcar moreno y el aceite de girasol. Programa 2 minutos, velocidad 3 hasta que quede bien integrado.

4- Programa velocidad 3, sin tiempo y añade el huevo y la vainilla hasta que quede una mezcla homogénea.

5- Añade la zanahoria reservada junto con la piña, bien escurrida y las nueces y programa velocidad mínima durante 30 segundos.

6- Programa velocidad 1 y ve añadiendo, a cucharadas, la harina junto con el bicarbonato, la levadura y la canela. Si es necesario, para el robot, baja la harina que quedó en las paredes del bol y vuelve a programar velocidad 1, hasta que quede todo bien integrado.

7- Introduce la masa resultante en una manga pastelera, sin boquilla. Rocía el molde con spray desmoldante y reparte la masa en el molde.

8- Hornea durante 10-12 minutos, aproximadamente.

9- Deja enfriar unos minutos y desmolda.

10- Decora al gusto: puedes hacerlo espolvoreando con azúcar glas, con glasa o con chocolate fundido.