

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



PASO 1

Carrot cake

12 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:

1 h

Ingredientes

para el carrot cake:

- 4 zanahorias
- 300 gr. de harina
- 3 huevos
- 15 gr. de levadura
- 20 gr. de canela en polvo
- 300 gr. de mantequilla
- 200 gr. de azúcar
- 200 gr. azúcar moreno
- 40 gr. de esencia de vainilla
- 60 ml. de nata líquida
- 15 gr. de bicarbonato
- Zumo de 1/2 naranja

Preparación

del carrot cake:

1. Precalienta el horno a 180°.
2. Introduce la zanahoria en el procesador de alimentos con el disco 6 y pulsa P. Reserva.
3. Mezcla en un bol la harina, la levadura y el bicarbonato. Reservar.
4. Introducir en el bol de tu Cooking Chef la mantequilla ablandada y los dos azúcares. Coloca el gancho de amasar bate a velocidad 3. Añade los huevos uno por uno y la esencia de vainilla sin dejar de batir .
5. Añade la tercera parte de la mezcla de harina con levadura y bicarbonato poco a poco y sigue batiendo a velocidad mínima. A continuación, añade la mitad del zumo sin dejar de batir.
6. Repite la operación añadiendo otro tercio de la mezcla de harina mas la otra mitad del zumo y sigue mezclando.
7. Añade el ultimo tercio de la mezcla de harina y batir durante 2 minutos más.



Ingredientes

para la cobertura:

- 250 gr. de queso mascarpone
- 15 gr. de azúcar glas

Preparación

del carrot cake:

8. Añade la zanahoria y la nata líquida a la mezcla y programa un minuto sin temperatura a velocidad 1.

9. Unta el molde con mantequilla, coloca encima el papel de horno y vierte la mezcla del bol con ayuda de una espátula. Hornea durante 60 minutos sin dejar de comprobar el estado de cocción. Retíralo antes si es necesario.

10. Retira del horno, deja reposar y desmoldea. Cubre el pastel con papel film y mételo en la nevera durante dos horas para añadir la cobertura.

Preparación

de la cobertura:

1. Introduce en el bol de tu Cooking Chef el queso mascarpone, el azúcar glas y coloca la batidora de varillas. Programa 2 minutos sin temperatura a velocidad 3.

2. Cubre la tarta con la mezcla cremosa obtenida y deja reposar.