

RECETA DE PASTEL DE ZANAHORIA Y NUECES

Ingredientes:

1 taza de azúcar

3 huevos

1½ taza de harina

½ cucharadita de polvo leudante

½ cucharadita de bicarbonato de sodio

2 cucharaditas de canela en polvo

¼ de cucharadita de nuez moscada y clavo de olor

1 taza de aceite de vegetal

½ taza de zanahoria rallada

½ de nueces picadas

¼ te taza de pasas hidratadas en licor

Preparación:

- 1- Precalentar el horno a 170 grados centígrados
- 2- Mezclar por 5 min todo los ingredientes a excepción de las nueces , los cuales agregaremos una vez que este todo bien integrado
- 3- Vertemos la mezcla en un molde engrasado y colocarlo en el horno aproximadamente por 50 min o hasta que introduzcamos un palillo y salga limpio



Todos los derechos reservados a **Postres y Mas**
Prohibida estrictamente su reproducción no autorizada.

Todos los derechos reservados a **Postres y Mas**
Prohibida estrictamente su reproducción no autorizada.

CREAM CHEESE (FROSTING)

Ingredientes:

1 taza de mantequilla sin sal

170 gramos de queso crema

4 tazas de azúcar glas tamizada

$\frac{3}{4}$ cucharadita de esencia de vainilla

Preparación:

Poner en la batidora velocidad media alta, la mantequilla con el queso de 2-3 minutos

Luego bajar la velocidad y agregar el azúcar de a poco y la esencia de vainilla

Mezclar hasta que quede una crema suave y bien integrada

ALMIBAR BASICO CON AMARETTO

Ingredientes:

2 tazas de agua

1 taza de azúcar

1 Cucharada de esencia de vainilla

1 cucharada de amaretto

Todos los derechos reservados a **Postres y Mas**
Prohibida estrictamente su reproducción no autorizada.

Preparación

1. Llevar a fuego el agua con el azúcar, revolver, romper hervor, retirar y colocar la esencia y el licor.