



El frosting también se puede usar como relleno.

**CONSEJO**  
Para darle un toque más natural al pastel, decorar con zanahorias baby peladas y escaldadas, con un acabado más brillante.

# CARROT CAKE

Para 2 unidades de 18 cm de diámetro

## INGREDIENTES

- 435 g** harina de fuerza
- 595 g** azúcar en grano
- 2,5 g** comino
- 4 g** bicarbonato sódico
- 1 g** impulsor
- 2,5 g** sal
- 250 g** huevos
- 200 g** aceite de girasol
- 300 g** zanahoria rallada
- 145 g** zumo de naranja
- 139 g** Optima Bakery sabor mantequilla + 31 g de agua o 170 g mantequilla clarificada

## PARA EL FROSTING

- 200 g** queso crema para untar
- 620 g** azúcar lustre
- 200 g** Optima Bakery extracto de vainilla al gusto

Es recomendable cocer la masa en horno flojo.

## PASO A PASO

- 1.** Tamizar la harina con el impulsor y el bicarbonato sódico. Mezclar con el resto de ingredientes secos.
- 2.** En un bol, mezclar el zumo de naranja con los huevos, el aceite de girasol y Optima Bakery diluido en agua.
- 3.** Incorporar el preparado anterior a la mezcla seca y revolver con una varilla.
- 4.** Añadir la zanahoria rallada y mezclar bien.
- 5.** Engrasar los moldes y rellenar con la masa.
- 6.** Cocer a 160 °C durante 60-70 minutos.
- 7.** Batir los ingredientes para el *frosting* y usarlo para cubrir los pasteles.



**-42% GRASAS SATURADAS**

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

	OPTIMA BAKERY	RECETA ESTÁNDAR
Valor energético	1.469 kJ / 357 kcal	1.469 kJ / 357 kcal
Grasas de las cuales saturadas	17,7 g <b>3,4 g</b>	17,7 g <b>5,8 g</b>
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	44,5 g 29,8 g	44,5 g 29,8 g
Fibra	1,3 g	1,3
Proteínas	4,3 g	4,3 g
Sal	0,2 g	0,2 g