Pastel de zanahoria

19/02/2016



Si os apetece tomar un postre dulce, pero sin aportar demasiadas calorías a vuestra dieta, aquí tenéis el postre perfecto. Os sorprenderá lo fácil y rápido que es de elaborar y con un resultado increíble.

¡Vamos a ello!

Ingredientes:

- 500 grs. de Zanahorias
- 120 grs. de azúcar (podéis incrementar un poco la cantidad si queréis)
- 80 grs. de aceite girasol
- 3 Huevos
- 100 grs. harina de repostería



Elaboración:

Pelamos las zanahorias y las cortamos en trozos. Las ponemos a hervir hasta que estén cocidas (**no hace falta que estén demasiado blandas** porque luego van al horno).

Una vez cocidas escurrimos el agua de la cocción, reservando ½ vaso pequeño, el cual lo utilizaremos para triturarlas y que el puré no quede demasiado seco.



Una vez trituradas, añadimos el resto de ingredientes y batimos.



Vertemos sobre un molde previamente engrasado y horneamos a 180º durante ½ hora o hasta que al pincharlo salga limpio.



Una vez esté fuera del horno y se haya templado, podéis darle varios acabados. Si queréis podéis optar por ponerle por encima una capa de **chocolate fundido** (puede ser del que venden para fondue). La otra opción, es ponerle una **capa de azúcar tostada**, es la que yo os he presentado en las fotografías. Para ello, echaremos una capa de azúcar por encima y quemaremos con un soplete. Quedará en toda la superficie una capa crujiente que le dará un toque exquisito. Cualquiera de las dos opciones os aseguro que quedan fantásticas.





¡Espero que lo disfrutéis!

Fuente de la receta: Rico, no, ¡Ricote!