

Pan de zanahoria



TIEMPO

1 hora



RENDIMIENTO

1 bizcocho



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

Pan:

- ☐ 4 Huevos
- ☐ 1 taza Aceite
- ☐ ½ taza Azúcar
- ☐ 1 ENCOTapa Esencia de Vainilla ENCO
- ☐ 2 tazas Harina de Trigo
- ☐ 1 cda Canela Molida
- ☐ 1 cda Polvo para Hornear
- ☐ 1 taza Nuez
- ☐ 1 taza Zanahoria rallada

Betún:

- ☐ 190 g Queso Crema
- ☐ 40 g Mantequilla
- ☐ 1 taza Azúcar Glass
- ☐ 1 ENCOTapa Esencia de Vainilla ENCO
- ☐ Color en Gel ENCO Naranja Neón
- ☐ Color en Gel ENCO Verde Hoja

PROCEDIMIENTO

Pan:

1. Bate los huevos, aceite, azúcar y Esencia de Vainilla ENCO.
2. En un tazón aparte, cierne la harina, canela y polvo para hornear.
3. Mezcla los ingredientes secos con los húmedos poco a poco hasta obtener una masa homogénea.
4. Incorpora la nuez y zanahoria hasta que esté bien integrado.
5. Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y hornea por 25-30 minutos por 180°C.
6. Deja enfriar y corta en rectángulos iguales.

Betún:

1. Acrema la mantequilla y queso crema.
2. Incorpora el azúcar glass y Esencia de Vainilla ENCO.
3. Divide el betún en 3 partes y pinta 2 partes con los Colores en Gel ENCO.
4. Decora las porciones de pan con betún sin color y dibuja zanahorias con sus tallos en cada una.