



© Ferrero, 2016

PASTEL INDIVIDUAL DE ZANAHORIA CON NUTELLA®

Pasteles / Mini pasteles | Vegetariano | Cena | Comida | Todo el año

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minutos 🕒 | 🍷🍷🍷

Para 10 personas

INGREDIENTES

- 4 yemas de huevo
- 38 g de azúcar blanco
- 12 g de miel
- 0,5 g de sal de mesa
- 1 g de corteza de limón rallada
- 1 g de corteza de naranja rallada
- 25 g de harina de avellanas
- 75 g de harina de almendras
- 75 g de zanahorias ralladas (secas)
- 4 yemas de huevo
- 50 g de azúcar blanco
- 75 g de harina de trigo para repostería
- 2,5 g de levadura

- 1 vaina de vainilla
- 150 g de Nutella

PROCEDIMIENTO

Bate las yemas con los 38 g de azúcar blanco, más la miel y los aromas.

Monta la clara de huevo con los 50 g de azúcar blanco. Trabaja la mezcla para que quede una textura brillante, no dejes que se caiga si se bate demasiado.

Tamiza la harina de trigo con la harina de almendra y la harina de avellana, añade la levadura y la sal.

Combina las tres mezclas, añadiendo de manera alternativa partes de la segunda (harinas) y la tercera (clara de huevo) a la primera.

Añade con cuidado las zanahorias, removiendo con cuidado para que la mezcla quede unida.

Vierte la mezcla en moldes de silicona (9,5x3,5, altura 2,5 cm), unos 50 g por molde.

Hornea a 175°C durante unos 15 minutos. Deja enfriar, después añade 15 g de Nutella a cada pastel.