

CARROT CAKE



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

BUDÍN

Tegral Satin Plant Based	750 g
Agua	360 g
Aceite	165 g
Zanahoria rallada	300 g
Canela en polvo	15 g
Cacao amargo	15 g
Azúcar negra	30 g
Pasas de uva	150 g
Frutos secos	300 g

- Colocar **Tegral Satin Plant Based**, aceite, canela, azúcar negra, cacao amargo y agua en la batidora y con ayuda de la paleta batir por 3 minutos a velocidad media.
- Incorporar zanahoria, frutos secos y pasas y batir hasta homogeneizar.
- Colocar toda la preparación en molde de savarín rociado con nuestro desmoldante en aerosol **Spraylix**.
- Cocinar a 190°C por 60 minutos.
- Desmoldar tibio y espolvorear con azúcar impalpable.



RENDIMIENTO

- Rinde 2 piezas / porciones de 1000 g.