

Taller de cocina EVV 2021

Hna. Erika Shumway

Hno. Manuel Colón

Descripción

Bienvenidos al taller de cocina, donde prepararemos un bizcocho de zanahorias con una cubierta de queso. Este postre es uno que se puede llevar a cabo en corto tiempo, es fácil, divertido y sabroso. Además, se utilizarán otros componentes para acompañar el bizcocho. Estamos seguros que la pasarán muy bien y también aprenderán mientras realizan la receta.

Nota importante: Para la realización de este postre necesitamos tener los ingredientes previamente medidos. Además se utilizará el horno así que es indispensable que un adulto este presente para supervisar a la hora de colocar y retirar del horno el bizcocho.

Equipo /herramientas

- Molde 8x2(20 cm x 5 cm redondo) o molde 8x6x2 (20 cm x 15 cm x 5 cm rectangular)
- Papel para hornear
- Envases para mezclar (plásticos o acero inoxidable)
- Cernidor
- Guayo o rallador
- Batidor de mano
- Espátula de goma
- Tazas de medir
- Cucharas de medir
- Tabla para cortar
- Cuchillo
- Plato
- Scoop de mantecado

Ingredientes

- Huevos
- Azúcar granulada
- Aceite vegetal/ canola
- Sal
- Harina de todo uso
- Canela en polvo
- Bicarbonato de sodio
- Polvo de hornear
- Zanahorias ralladas
- Nueces trituradas
- Coco rallado
- Queso crema
- Azúcar de confección (glass o en polvo)
- Extracto de vainilla
- Frutas frescas (mango, piña y fresas)
- Spray para engrasar
- Papel para hornear
- Mantecado (sabor preferido)

Bizcocho de zanahorias con cubierta de queso

Bizcocho

2 huevos enteros
3/4 taza de azúcar granulada
1/3 taza + 1 cucharada aceite vegetal/ canola
1 taza de harina de todo uso
1/4 cucharadita de sal
3/4 cucharadita canela en polvo
1/2 cucharadita bicarbonato de sodio
1/4 cucharadita polvo de hornear
1 taza de zanahorias ralladas
2 cucharadas de nueces trituradas
1/4 taza coco rallado

Cubierta de queso

4 oz (media barra) queso crema
1/4 taza azúcar de confección
1 cucharadita vainilla

Instrucciones para la preparación del bizcocho

- Precalentar el horno a 350°F (176°C)
- Engrasar el molde con spray y reservar hasta su uso.
- Cernir la harina, sal, canela en polvo, bicarbonato de sodio y polvo de hornear.
- En un envase batir los huevos con el azúcar hasta unir bien y luego agregar el aceite y mezclar.
- Agregar los ingredientes secos cernidos y mezclar bien.
- Incorporar las zanahorias ralladas, nueces y coco y mezclar bien.
- Colocar la mezcla en el molde ya preparado y hornear durante 30 minutos aproximadamente.
- Mientras se está horneando el bizcocho se prepara la cubierta de queso.
- Una vez horneado retiramos del horno y dejamos reposar de 8 a 10 minutos. Cuando haya reposado retiramos del molde y cubrimos con la crema de queso utilizando la espátula.

- Guardar en la nevera hasta la hora del servicio.
- Para la mezcla de frutas pelamos la piña, mango, fresas y cortamos en pedazos pequeños.
- A la hora del servicio cortamos el bizcocho en partes iguales, colocamos un pedazo del bizcocho en el plato y lo acompañamos con mantecado y frutas.
- Después de todo su excelente trabajo es momento de disfrutarlo.

Cubierta de queso

4 oz (media barra) queso crema a temperatura ambiente

¼ taza azúcar de confección

1 cucharadita vainilla

Instrucciones para la preparación de la cubierta

- En un envase mezclar el queso, azúcar y vainilla hasta unir bien y reservar hasta que lo vayamos a uso.