



*sabores y aromas de Jardin Secret®*

### **pastel de zanahoria y especias**

Un generoso clásico que se saborea tibio, con un poco de crema chantilly o un helado artesanal de vainilla natural.



### **ingredientes para 6 personas**

60 gramos de mantequilla  
50 gramos de azúcar morena  
55 gramos de azúcar refinada  
2 huevos  
4 cucharas soperas de leche  
½ cuchara de **veracruz**, esencia natural de naranja de Jardin Secret  
80 gramos de zanahoria finamente rallada  
2 cucharas soperas de naranja confitada  
25 gramos de uvas pasas marinadas en ron de vainilla de Jardin Secret  
90 gramos de harina  
10 gramos de polvo para hornear  
½ cuchara sobpera de **4 especias** de Jardin Secret  
2 cucharas soperas de miel de maple

### **preparación**

1. Mezclar la mantequilla y los azúcares hasta obtener una pasta homogénea.
2. Añadir los huevos, la leche, la esencia de naranja, la zanahoria, las uvas pasas, la naranja confitada, la harina, el polvo para hornear y las 4 especias. Mezclar bien entre cada ingrediente.
3. Untar de aceite vegetal el molde.
4. Cocer al vapor durante 35 minutos.
5. Desmoldar el pastel y verter la miel de maple.

A esta receta se le pueden agregar las esencias de Jardin Secret:  
**ispahan**, por su sabor a limón (en sustitución a veracruz)  
**papantla**, con sus aromas de vainilla (en sustitución a veracruz)

