



Carrot Cake

TARTA DE ZANAHORIA

dulces ilusiones



Carrot Cake

INGREDIENTES:

2 HUEVOS
175 GR DE AZÚCAR DE MELAZA O AZÚCAR MORENO
200 ML DE ACEITE GIRASOL
200 GR ZANAHORIA RALLADA GRUESA
225 GR DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL
1 CUCHARADITA DE BICARBONATO SÓDICO
2 CUCHARADITAS DE CANELA MOLIDA
1 CUCHARADITA DE NUEZ MOSCADA
120 GR NUECES TROCEADAS

PREPARACIÓN:

PRECALENTAR EL HORNO A 190⁰C (150⁰C HORNO DE AIRE). PREPARAMOS EL MOLDE ENGRASADO O EL MOLDE DE CUPCAKES CON LAS CAPSULAS.

BATA LOS HUEVOS EN UN CUENCO Y DESPUÉS AÑADA EL AZÚCAR Y EL ACEITE. MÉZCLELO TODO BIEN. INCORPORA LAS ZANAHORIA RALLADA Y TAMBIÉN ENCIMA LA HARINA, EL BICARBONATO, Y LAS ESPECIES. A CONTINUACIÓN, AÑADA LAS NUECES Y MÉZCLALO TODO BIEN HASTA QUE ADQUIERA UNA CONSISTENCIA HOMOGÉNEA.

PASE LA MEZCLA AL MOLDE PREPARADO O A LAS CÁPSULAS DE CUPCAKE Y HORNEAR EN EL NIVEL MEDIO DEL HORNO UNOS 40-50 MINUTOS (20-25 MINUTOS LOS CUPCAKES). HASTA QUE LA MASA HAYA SUBIDO, ESTE FIRME AL TACTO Y HAYA EMPEZADO A ENCOGERSE LIGERAMENTE POR LOS BORDES. SÁQUELO DEL HORNO, DÉJELO ENFRIAR EN EL MOLDE HASTA QUE ESTE TIBIO, Y A CONTINUACIÓN, DESMÓLDELO SOBRE UNA REJILLA.



Frosting de Queso

INGREDIENTES:

400 GR DE QUESO CREMOSO
200 GR MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE
1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA
300 GR AZÚCAR GLAS
3 CUCHARADITAS DE LECHE

PREPARACIÓN:

BATIR LA MANTEQUILLA. AÑADIR EL AZÚCAR GLAS. LAS CUCHARADITAS DE LECHE. INTEGRAR BIEN. AÑADIR EL QUESO Y POR ÚLTIMO LA CUCHARADITA DE VAINILLA.