Arrollado Carrot Cake

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Coco rallado: c/n

Pionono

Aceite Neutro: 2 cdas
Azucar rubia: 150 Gramos
Huevos: 3 Unidades
Harina 0000: 120 Gramos
Zanahoria rallada: 1 unidad
Canela: 1 cdta
Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Naranja para su ralladura: 1 unidad

Relleno y cubierta

Azúcar imalpable: 130 Gramos
Mantequilla: 80 Gramos
Queso crema tipo americano: 220 Gramos
Naranja para su ralladura: 1 unidad

Preparación de la Receta

Pionono

- Precalentar el horno a temperatura máxima
- En un bol romper la liga de los huevos y agregar azúcar hasta llegar a punto
- Sumar a la preparación aceite, canela, ralladura de *naranja*, *harina* en dos tandas, la *zanahoria* y esencia de vainilla
- Verter en placa enharinada y ligeramente engrasada con *mantequilla*
- Llevar al horno entre 8 y 12 minutos.

Frosting

- Mezclar queso *crema*, *mantequilla*, azúcar impalpable y ralladura de *naranja*
- Espolvorear con azúcar impalpable una vez que toma temperatura ambiente y luego esparcir la *crema*

Armado

- Enrollar y llevar a la heladera, por último decorar con más *crema* y coco rallado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arrollado-carrot-cake