

Carrot Cake

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azucar impalpable: c/n

Huevos: 4 Unidades

Harina: 500 grs

Mantequilla pomada: 200 grs

Queso crema estilo americano: 200 grs

Sal: 1/2 cdita

Zanahoria: 500 grs

Azucar: 500 grs

Aceite: 1 y 1/4 Taza

Polvo de hornear: 2 cditas.

Nueces picadas: 200 grs

Canela: 1 cdita.

Vainilla: 1/2 cdita

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar zanahorias ralladas, aceite, azúcar y yemas.
- Batir las claras a nieve y agregar de a poco con movimientos envolventes.
- En Molde enmantecado y enharinado volcar la preparación y cocinar a 170 °C por 40 minutos.
- Reservar.

Frosting

- En un bol mezclar queso *crema* americano a temperatura ambiente con *manteca* pomada hasta integrar.
- Agregar de a poco azúcar impalpable tamizada hasta incorporar sin que haya grumos.

Armado

- Sobre la tosta de zanahorias fría decorar con el frosting.
- Terminar con nueces picadas groseramente.