

## Carrot cake



### Ingredientes

**Polvo de hornear:** 3 grs.

**Azúcar blanco:** 35 grs.

**Canela molida:** 1 g

**Yema:** 1 Unidad

**Harina 0000:** 190 grs.

**Nueces picadas:** 120 grs.

**Bicarbonato De Sodio:** 2 grs.

**Huevo:** 1 Unidad

**Zanahorias ralladas:** 230 grs.

**Agua:** 50 cc

**Escencia de vainilla:** Cantidad necesaria

**Manteca pomada:** 190 grs.

**Nuez Moscada:** Pizca

**Azucar rubia:** 85 grs.

### Preparación de la Receta

- En una batidora colocamos la *manteca* pomada, el azúcar rubia y el azúcar blanco.
- Integramos los ingredientes con la lira y agregamos 1 *huevo*, 1 yema, un chorrillo de esencia de vainilla, el agua y continuamos trabajando.
- Luego, agregamos las zanahorias ralladas, la *harina* previamente tamizada, el bicarbonato, el polvo de hornear, una pizca de nuez moscada, 1 de canela molida y las nueces picadas.
- Seguimos batiendo con la lira hasta integrar todos los ingredientes.
- Colocamos la preparación en moldes chicos de pan dulce y horneamos a 170° por 25 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/carrot-cake-2>