

Carrot Cake



Ingredientes

Para el frosting

Queso tipo americano: 300 g

Azúcar impalpable: 3 cdas.

Para la masa

Harina: 2 y 1/2 Tazas

Huevos: 3 Unidades

Aceite de girasol: 1 Taza

Bicarbonato: 1/2 cdita.

Polvo de hornear: 15 g

Canela: 1 cdita.

Pasas de Uva: 1/2 Taza

Nueces picadas: 1 Taza

Azúcar Negra: 1 y 1/2 Taza

Zanahoria rallada fina: 3 Tazas

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Batir en batidora 3 huevos a punto letra con 1 ½ taza de azúcar negra
- Añadir 1 taza de aceite en forma de hilo sin dejar de batir
- Pasar la mezcla a un bol
- Añadir 3 tazas de *zanahoria* rallada, mezclar
- Agregar ½ taza de pasas de uva y 1 cucharadita de canela, mezclar bien
- Añadir 2 ½ tazas de *harina*, 15 gr de polvo de hornear y ½ cucharadita de bicarbonato previamente tamizados
- Integrar con movimientos envolventes
- Añadir 1 taza de nueces picadas, mezclar bien
- Llevar a una budinera enmantecada y enharinada
- Hornear a 200 grados durante 45-50 minutos.
- Mezclar en bol 3 cucharadas de azúcar impalpable con 300 gr de queso tipo americano
- Llevar a una manga y decorar el budín una vez enfriado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carrot-cake-3>