Carrot cake



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Zanahoria: 2 Unidades
Azucar rubia: 200 Gramos
Huevo: 2 Unidades
Azucar rubia: 2 cucharaditas
Jengibre: Cantidad necesaria
Leche: 65 Centímetros cúbicos
Manteca: 130 Gramos
Ralladura de naranja: 1 Unidad
Pure de Manzana Roja: Cantidad Ncesaria
Clavo De Olor: 1 Pizca
Canela: Cantidad necesaria
Nueces: 1 Taza

Para la cubierta:

Remolachas cocidas: 3 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Queso tipo americano: 150 Gramos
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Rallar zanahorias y reservar.
- Batir *manteca* con azúcar rubia hasta cremar pero a mitad de este batido agregar ralladura de *naranja* y seguir batiendo.
- Añadir huevos y seguir batiendo hasta unir.
- Incorporar puré de manzanas y batir hasta integrar.
- Mezclar *harina*, polvo de hornear, clavo de olor, canela, *jengibre* y seguir batiendo pero agregando intercaladamente los secos y la leche en 2 tandas.
- Agregar la *zanahoria* rallada y las nueces picadas con espátula de goma.
- Llevar a un molde cuadrado forrado con papel *manteca*.
- Cocinar en horno a 170ª C por 40 minutos aprox.

Para la cubierta

- Hacer un puré de remolachas con el mixer.

- En un bowl trabajar con batidora de mano queso *crema* tipo americano y un poco del puré de remolachas hasta con seguir el *color* deseado.
- Agregar azúcar impalpable de a poco y esencia de vainilla.

Para el armado

- Repartir sobre la carrot cake fría el frosting de remolachas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carrot-cake-4