

Carrot Cake Clásica

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Aceite De Maíz: 125 c.c.

Canela molida: 1 cdta

Pasas de uva negras y rubias: 100 Gramos

Zanahorias ralladas: 160 Gramos

Azucar: 235 Gramos

Harina 0000: 160 Gramos

Polvo leudante: 5 Gramos

Frosting de cream cheese

Azucar impalpable: 300 Gramos

Cream cheese: 120 Gramos

Mantequilla: 80 Gramos

Esencia De Vainilla: 1 cdta

Preparación de la Receta

- Batir los huevos con el azúcar hasta *blanquear*.
- Añadir el aceite y las zanahorias ralladas.
- Incorporar *harina*, polvo de hornear, pasas de uva y canela (todo tamizado) al batido.
- Colocar en molde de 22cm diámetro
- Hornear a 170°C por 30 minutos.
- Desmoldar y enfriar bien antes de cortar

Frosting

- Ablandar el queso con una espátula.
- Agregar la *mantequilla* pomada, luego el azúcar de a poco y la vainilla
- Batir velozmente hasta integrar y airear.

Armado

- Cubrir la torta con el frosting y emparejar con espátula.

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