

Carrot Cake por Marcela Lovegrove

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Aceite Neutro: 125 cc

Canela: 1 cda

Harina: 250 grs

Manzana verde rallada: 1 unidad

Nueces: c/n

Pasas de Uva: 50 grs

Crema: 1/2 Taza

Azúcar moreno: 125 grs

Huevos: 2 Unidades

Jengibre fresco rallado: 1 cda

Naranja para su jugo y ralladura: 1/2 unidad

Nueces picadas: 50 grs

Queso Crema: 100 grs

Zanahoria rallada: 200 grs

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar huevos, aceite y azúcar negra hasta integrar todo.
- Añadir *harina* y homogeneizar.
- Incorporar *jengibre* fresco rallado, canela, nueces picadas, pasas de uva, *manzana* verde, *zanahoria* rallada fina y *crema*.
- Mezclar y unir los ingredientes.
- Llevar a molde savarín enmantecado y enharinado.
- Cocinar a 180 °C por 45 minutos.
- Desmoldar, dejar enfriar sobre rejilla.
- Decorar con el frosting y por encima nueces picadas groseramente.

Frosting

- En un bol mezclar queso *crema*, ralladura y *jugo* de *naranja*, *jengibre* fresco rallado hasta unificar los ingredientes

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