Postre de zanahorias



Tiempo de preparación: 55 Min

Ingredientes

Para el frosting

Manteca: 25 g
Nata/crema montada: 125 Ml.
Azucar glasé: 125 g
Queso Crema: 150 g

Para la torta

Azúcar moreno: 50 g
Huevos: 2 Unidades
Harina integral: 40 g
Nueces: 50 g
Levadura: 1 cdita.
Canela: 1 cdita.
Zanahorias: 170 g
Azucar: 100 g
Piña: 2 Rodajas
Harina de reposteria: 100 g
Bicarbonato: 1/2 cdita.
Aceite: 120 Ml.
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Para empezar

- Rallamos las zanahorias y cortamos en cuadraditos pequeños la *piña*
- Luego, trituramos las nueces y reservamos.
- En un bowl, tamizamos la *harina* y mezclamos con el bicarbonato, la sal, la canela y la *levadura*.
- En otro bowl, batimos los huevos con el azúcar y añadimos el aceite.
- Precalentamos el horno a 180ºC.
- Mezclamos los ingredientes húmedos con los secos e introducimos la *zanahoria*, la *piña* y las nueces mezclando muy bien.

- Vertemos la masa en un molde enmantecado de unos 22 cm y lo llevamos al horno a 180º C durante 45 minutos.
- Por otro lado, preparamos la *crema* de queso
- Montamos la nata/crema
- Siempre es más fácil si está fría
- Agregamos la *manteca* pomada y el queso *crema* en un bowl y batimos firmemente.
- Añadimos el azúcar y, por último, la nata/crema con movimientos envolventes.
- Servimos la tarta cortada en porciones con el queso *crema* por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postre-de-zanahorias