

# 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 180°C.
- 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 180° 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>