Carrot cake



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el bizcocho:

Azucar: 180 g
Huevos: 3 Unidades
Polvo de hornear: 2 cditas.
Nueces peladas y picadas: 1 Puñado
Aceite: 180 Ml.
Canela: 2 cditas.
Harina: 210 g
Manzana: 210 g
Pasas: 90 g
Zanahorias: 225 g

Para la crema:

Azucar glasé: 300 g
Queso Crema: 125 g
Manteca a temperatura ambiente: 125 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Enmantecamos y enharinamos los moldes.
- Luego, tamizamos la *harina* con la canela y el polvo de hornear
- Reservamos.
- Por otro lado, rallamos las zanahorias finamente, y pelamos y picamos del mismo grosor la *manzana*
- Reservamos.
- Luego, en un bol, batimos los huevos con el azúcar y el aceite
- Incorporamos la *harina* tamizada con la canela y el polvo de hornear y mezclamos hasta obtener una masa homogénea.
- A continuación, añadimos la *manzana* y la *zanahoria* rallada

- Cuando esté bien mezclado, añadimos las pasas y las nueces.
- Pesamos la masa y la repartimos de igual manera entre los tres moldes de 15 cm de diámetro o 2 moldes de 18 cm de diámetro.
- Llevamos a un horno precalentado a 180ºC durante 25-30 minutos.
- Retiramos, los dejamos 5 minutos en la bandeja de horno y luego dejamos que se enfríen en una rejilla.

Para la crema

tamizamos el az&uacute

- Car glasé y lo colocamos en un bol junto con la *manteca* pomada
- Batimos hasta que la mezcla aumente su volumen, se aclare y tenga una textura cremosa
- Incorporamos el queso y batimos 3 minutos más.
- Colocamos la mezcla en una manga pastelera con una *boquilla* de estrella.
- En un plato colocamos una base de *bizcocho*
- La rellenamos con la *crema* en forma de espiral empezando desde el centro
- Colocamos la segunda capa y repetimos.
- Decoramos la última capa en forma de pequeñas rosetas
- Terminamos con nueces por encima.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-zanahoria