

# Carrot cake

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Para el bizcocho:

**Azúcar:** 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:

**Azúcar 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 180°C 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 azúcar

- 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>