

Torta de zanahorias

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar moreno: 400 g

Clavo molido: 1 Pizca

Harina: 250 g

Manteca pomada: 300 g

Levadura en polvo: 2 cdas.

Sal: 1 Pizca

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Canela: 1 cda

Huevos: 4 Unidades

Nueces: 150 g

Nuez Moscada: 1 Pizca

Pasas de Uva: 100 g

Semillas de cardamomo peladas y picadas: 2 Unidades

Zanahoria rallada cruda: 400 g

Para decorar:

Nueces: 1 Puñado

Pasas de Uva: 1 Puñado

Para el frosting:

Azucar glasé: 100 g

Queso Crema: 400 g

Manteca derretida: 100 g

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 180°C.

Para comenzar

- Mezclamos la *manteca*, las *especias*, la *sal*, el *azúcar* y la *levadura* en una batidora hasta que se integren los ingredientes.
- A continuación, agregamos los *huevos* y volvemos a batir.
- Incorporamos la *harina* y la *zanahoria* rallada de a poco mientras continuamos mezclando

- Añadimos las nueces y las pasas de uva.
- Colocamos la mezcla en un molde para budín enmantecado o forrado con papel vegetal
- Llevamos al horno a una temperatura de 180°C durante 40 minutos o hasta que al pinchar con un palito salga ligeramente húmedo.
- Mientras tanto, vamos a preparar el frosting

Para ello

- Mezclamos el queso *crema*, el azúcar glasé y la *manteca* derretida hasta que quede una *crema* homogénea
- Cuando la torta esté fría, la cubrimos con el frosting y la terminamos con nueces y pasas de uva

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-zanahorias-4>