elGourmet

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 180ºC.

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 180ºC 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