

Torta de zanahorias

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina 0000: 3 Tazas

Azúcar: 3 Tazas

Huevos: 6 Unidades

Sal: Una pizca

Canela: 1 cdita.

Polvo de hornear: 1 cdita.

Agua tibia: ½ Taza

Zanahoria: ½ Taza

Aceite de canola: 2¼ Tazas

Bebida sugerida

Mistela:

Cubierta

Manteca: 1 Taza

Esencia De Vainilla: A gusto

Queso Crema: 2 Tazas

Azúcar impalpable: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Pele y ralle las zanahorias
- Mezcle el azúcar con el aceite.
- En un bowl mezcle la *harina*, la canela, la sal y el polvo para hornear.
- Bata los huevos con el agua tibia hasta que espumen.
- Incorpore poco a poco el azúcar con el aceite.
- Añada la *zanahoria* y la *harina* en tres veces.
- Vierta sobre una placa para horno forrada con papel *manteca* enmantecado.
- Cocine en horno precalentado a 170°C durante 30 minutos aproximadamente.

Cubierta

- Bata la *manteca* hasta que se vea cremosa.
- Agregue el azúcar en poco a poco mientras continúa batiendo.
- Incorpore el queso hasta formar una *crema* lisa.
- Saborice con la esencia de vainilla

Armado

- Separe dos partes de la *crema* de queso y tiña una parte con colorante *naranja* y la otra con verde.
- Rellene mangas de repostería
- Desmolde la torta, emprolijе los bordes y cubra con cubierta de *crema* de queso.
- Decore con la *crema* coloreada formando zanahorias con sus hojas.

Presentación

- Sirva una porción de torta en el centro de un plato.
- Acompañe con salsa de frutas.

- El aceite de canola puede remplazarse por cualquier aceite neutro (maíz o girasol).

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