# Torta de zanahorias



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Harina 0000**: 3 Tazas
**Azucar**: 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
**Azucar 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 170ºC 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, emprolije 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**