



CARROT CAKE

Tarta de zanahoria



INGREDIENTES:

BIZCOCHO:

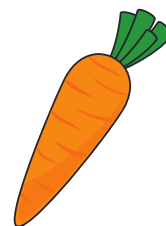
5 ZANAHORIAS
4 HUEVOS
250 ML DE ACEITE
250 GR DE AZÚCAR
200 GR HARINA
1 CUCHARADITA DE LEVADURA ROYAL
1 CUCHARADITA BICARBONATO
1 CUCHARADITA CANELA
1 PIZCA SAL

FROSTING(RELENO):

250 GR DE AZÚCAR GLASS
300 GR DE QUESO CREMA
100GR DE MANTEQUILLA
(PREVIAMENTE DERRETIDA)



Tarta de zanahoria



Bizcocho:

5 zanahorias

Triturar en Thermomix 3 segundos velocidad 5

Agregar:

4 huevos

250 ml de aceite

250 gr de azúcar

Batir 3 segundos velocidad 5

Agregar:

200 gr harina

1 cucharadita de levadura royal

1 cucharadita bicarbonato

1 cucharadita canela

1 pizca sal

Batir 20 segundos velocidad 5

Horno: 180 grados 1 hora y media

Para el Frosty (Relleno)

250 gr de azúcar glass

Agrego 300 gr de queso crema

100gr de mantequilla previamente derretida

Batir 5 segundos velocidad 7

Partir la tarta en tres y echar queso en cada capa.

Enjoy it!!!