la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Carrot cake

45min · 10 raciones · 483 kcal

Ingredientes

BIZCOCHO

- **240 ml** de aceite
- **220 gr** de azúcar moreno
- **4** huevos a temperatura ambiente
- **260 gr** de harina de trigo todo uso
- **16 gr** de polvos de hornear (1 sobre)
- **2 cucharaditas** de canela
- **1 cucharadita** jengibre
- **1 cucharadita** bicarbonato
- **1/2 cucharadita** nuez moscada
- **100 gr** nueces pecanas
- Ralladura de naranja
- **3** zanahorias ralladas (220 gr más o menos)

POR RACIÓN

Proteínas	6,4 g
Grasas	32 g
Hidratos	46 g
Fibra	2,6 g

Elaboración

BIZCOCHO

1. Ponemos los huevos con el azúcar y batimos hasta doblar y blanquear.
2. Añadimos el aceite y la ralladura y batimos.
3. Añadimos todos los ingredientes secos: polvos de hornear, canela, jengibre, bicarbonato y nuez moscada, tamizando previamente, y batimos bien hasta integrar.
4. Una vez bien integrado, añadimos las nueces y las zanahorias ralladas.
5. Pasamos al molde, en este caso de 23 cm, y horneamos a 180° con calor arriba y abajo unos 40 / 50 minutos, aproximadamente.
6. Desmoldamos y dejamos enfriar.
7. Lo decoramos con frosting de queso, una crema ligera y de sabor suave.

RECOMENDACIONES

Cada horno es un mundo, lo comprobáis con la prueba del palillo: si sale seco está listo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos