

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de zanahoria

45min 8 raciones 657 kcal

Ingredientes

BIZCOCHO

4 o 5 zanahorias ralladas	3 huevos	180 ml de aceite de girasol
100 gr de azúcar grano blanco	100 gr de azúcar moreno	150 gr de harina de repostería
8 ml de esencia de vainilla	1 sobre de levadura Royal	1 cucharadita de canela molida
10 nueces picadas	1/2 cucharadita de bicarbonato	Una pizca de sal

COBERTURA

45 gr de mantequilla reblandecida	150 gr de queso crema, tipo Philadelphia	150 gr de azúcar en polvo (azúcar glas)
1/2 cucharadita de esencia de vainilla	Nueces para decorar	

Elaboración

1. Pelamos y rallamos las zanahorias, y picamos también las nueces. Precalentamos el horno a 175º.
2. Mezclamos la harina tamizada con el bicarbonato, la sal, la canela y el sobre de levadura.
3. Por otro lado, batimos los huevos en un cuenco grande, y añadimos el aceite, el azúcar y la vainilla. Removemos hasta que salga espumita.
4. Incorporamos la mezcla de la harina al cuenco, y añadimos también las nueces y la zanahoria. Removemos bien hasta que se vuelva homogéneo.

5. Ponemos todo en un molde engrasado y harinado, y lo metemos en el horno unos 40-45 minutos. (Si vemos que se hace más por un lado, le damos la vuelta y lo bajamos). Es importante ir metiendo un palillo de dientes para ver si está en su punto, e ir bajando o cambiando la temperatura del horno.
6. Una vez que esté listo el bizcocho, lo sacamos y lo dejamos enfriar. Mientras se enfría pasamos a preparar la cobertura.
7. En un bol batimos la mantequilla, con el queso, la vainilla y el azúcar glas, hasta que quede cremoso.
8. Por último echamos la cobertura en nuestro bizcocho (una vez enfriado), y añadimos las nueces por encima.
9. Metemos en el frigorífico un par de horas.

RECOMENDACIONES

Para que salga bien la tarta, es necesario un molde desmontable.

POR RACIÓN	8 g Proteínas	42 g Grasas	65 g Hidratos	2,7 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta