

I N G R E D I E N T E S

Carrot Cake

2 Huevos	1/2 cdita de Bicarbonato de Sodio
1 Taza Azúcar mascabo	1/2 cdita de Sal
3 cdas de leche	1/4 cdita jengibre en polvo
jugo de 1/2 Limón	1/2 Taza de nueces
150 gr de aceite de Canola o vegetal	!/2 taza de pasas de uva
1 cdita extracto de vainilla	3 Zanahorias
160 gr de Harina Leudante	
1 cdita de canela en polvo	

P R O C E D I M I E N T O

- 1-Precaleta el horno a 170 gr.
- 2-Batir 2 huevos con 1 taza de azúcar mascabo por 4 minutos a velocidad media.
(podes usar la blanca pero queda mejor con esta)
- 3-En un bol poner 3 cucharadas de leche con el jugo de medio limón.
(dejar reposar por 10 minutos)
- 4-Agregar 150 gr de aceite de Canola (o vegetal) +1 cucharadita de extracto de vainilla.
- 5-Agregar esta ultima preparación a los huevos y batir por 1 minuto.
- 6-En otro bol mezclar 160 gr de harina leudante + ½ cucharita de canela en polvo +1/2 cucharita de bicarbonato de sodio +1/2 cucharadita de sal +1/4 cucharadita de jengibre en polvo.
- 7-Sumar a la harina ½ taza de nueces +1/2 de pasas de uva.
- 8-Rallar 3 zanahorias medianas sin piel. Agregarlas a la preparación inicial.
- 9- Con ayuda de una espátula, mezclar ambas preparaciones hasta que estén bien integradas.
- 10- Poner en un molde enmantecado y llevar al horno por 50 minutos o hasta que introduzcas un palillo y salga seco.

Para el frosting

- 1-Batir 300gr de queso crema (a temperatura ambiente) +100gr de manteca (a temperatura ambiente) +200gr de azúcar impalpable.

Presentación

A mi me gusta partir la torta a la mitad y rellenarla con la mitad de la preparación y con la otra mitad hacer una capa en la parte superior de la torta. Espolvorear nueces picadas Guardala en la heladera hasta que la comas. Esta es una de esas tortas que el frio y los días la ponen cada vez mas rica!

