



# Tarta de zanahoria (Carrot cake) sencilla con cobertura de queso

*Receta para 8 porciones*

## INGREDIENTES

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 250 gramos Harina de trigo / repostería | <input type="checkbox"/> 130 gramos Azúcar                              |
| <input type="checkbox"/> 350 gramos Zanahoria                    | <input type="checkbox"/> 40 gramos Nueces troceadas                     |
| <input type="checkbox"/> 1 cdtas Bicarbonato                     | <input type="checkbox"/> 200 gramos (para la cobertura) Queso crema     |
| <input type="checkbox"/> 2 cdtas Levadura química                | <input type="checkbox"/> 50 gramos (para la cobertura) Mantequilla      |
| <input type="checkbox"/> 2 cdtas Canela en polvo                 | <input type="checkbox"/> 2 cdtas (para la cobertura) Azúcar avainillado |
| <input type="checkbox"/> 4 unidades Huevos                       | <input type="checkbox"/> 25 ml (para la cobertura) Zumo de medio limón  |
| <input type="checkbox"/> 220 ml Aceite de girasol                | <input type="checkbox"/> 50 gramos (para la cobertura) Azúcar glas      |

## PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, cogemos un bol e introducimos el aceite de girasol, el azúcar, el azúcar avainillado y los 4 huevos. Mezclamos bien hasta que quede una mezcla homogénea.
2. A continuación, incorporamos la harina, la levadura y el bicarbonato sódico. Las tamizamos con la ayuda de un colador para tamizarlas.
3. Añadimos también la canela en polvo y mezclamos bien hasta que queden todos los ingredientes integrados. Pre calentamos el horno a 180 grados.
4. Seguidamente, pelamos las zanahorias y las lavamos. Con la ayuda de un rallador, rallamos las

zanahorias en el bol. Mezclamos todo de nuevo con energía. Quedará una masa de color naranja.

---

5. Añadimos las nueces partidas en trozos pequeños. Mezclamos.

---

6. Cogemos un molde redondo de unos 26 cm de diámetro y lo cubrimos con papel vegetal. Introducimos toda la masa de la tarta de zanahoria.

---

7. Ponemos el molde en el horno y horneamos durante 30-35 minutos a 180 grados. Para comprobar que está totalmente cocinado clavaremos un palillo largo, si sale seco es que está perfectamente hecho.

---

8. Dejamos el bizcocho de zanahoria enfriar a temperatura ambiente. Una vez se haya enfriado comenzaremos a preparar la cobertura de queso crema.

---

9. COBERTURA: Cogemos una tarrina de queso crema o queso de untar y la introducimos en el bol.

---

10. Seguidamente, añadimos el azúcar glas y el azúcar avainillado.

---

11. Sin mezclar todavía, incorporamos la mantequilla y el zumo de limón.

---

12. Mezclamos todos los ingredientes unos 2 minutos. Inicialmente, costará un poco pero a medida que se vaya mezclando se vuelve más moldeable y queda una textura perfecta.

---

13. Seguidamente, es hora de coger el bizcocho ya a temperatura ambiente y cortarlo por la mitad. Separamos las dos mitades y ponemos la superior en un plato reservándola. Trabajaremos primero con la mitad inferior.

---

14. Cubrimos la parte interna del bizcocho con una cantidad generosa de cobertura de queso crema y la aplanamos siguiendo la forma circular del bizcocho.

---

15. A continuación, colocamos la parte superior del bizcocho en su lugar inicial y lo cubrimos con la cobertura de queso crema restante. Pintamos bien todo el bizcocho tanto por la parte superior como por los lados de manera que quede todo cubierto.

---

16. Cortamos unas pocas nueces en trozos pequeños y las colocamos por la parte superior de la tarta. Dejamos enfriar a la nevera por unas 3-4 horas. ¡Y listo! ¡Qué aproveche!