COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



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

Receta para 8 porciones

Preparación: 25 min
Total: 1 h 15 min
Dificultad: Media

INGREDIENTES

- [ ] 250 gramos Harina de trigo / repostería
- [ ] 350 gramos Zanahoria
- [ ] 1 cdta Bicarbonato
- [ ] 2 cdtas Levadura química
- [ ] 2 cdtas Canela en polvo
- [ ] 4 unidades Huevos
- [ ] 220 ml Aceite de girasol
- [ ] 130 gramos Azúcar
- [ ] 40 gramos Nueces troceadas
- [ ] 200 gramos (para la cobertura) Queso crema
- [ ] 50 gramos (para la cobertura) Mantequilla
- [ ] 2 cdtas (para la cobertura) Azúcar avainillado
- [ ] 25 ml (para la cobertura) Zumo de medio limón
- [ ] 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. Precalentamos 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!