



LA MEJOR CARROT CAKE DEL MUNDO

PASOS A SEGUIR

INGREDIENTES (12 PERSONAS)

- 2 huevos
- 175 gr de azúcar moreno
- 200 gr de aceite de girasol
- 200 gr de zanahoria rallada gruesa
- 225 gr de harina de trigo integral
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 120 gr de nueces (y pasas si quieres)
- 2 cucharaditas de canela molida
- 1 cucharadita de nuez moscada

- Batir los huevos y añadir el azúcar y el aceite
- Mezclar y añadir la zanahoria, añadir las nueces y la harina justo con las especias y el bicarbonato y mezclar bien
 - Hornear 40-50 min a 180º (Aire)
- Dejar enfriar por completo y cortar por la mitad
 - Para la cobertura/relleno: mezclar todos los ingredientes 2-3 min hasta obtener una crema suave
 - Rellenar o cubrir el pastel

PARA EL RELLENO (1 CAPA)

- 120 GR DE QUESO CREMOSO
- 4 CUCH DE MANTEQUILLA Tº AMBIENTE
- 85 GR DE AZÚCAR GLASS

TIEMPO NECESARIO: 5 MIN+ 40-50 MIN HORNO

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO

