

# Arrollado de torta de zanahoria



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 1 hrs. 20min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 1 hrs. 30min , Número de porciones: **12**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/arrollado-de-torta-de-zanahoria>

## Preparación

Precale el horno a 170°C. Forrar una fuente rectangular con papel de aluminio y rociado con aceite en aerosol. Batir los huevos a alta velocidad durante 5 minutos, hasta que estén espumosos. Batir el azúcar, el aceite y el extracto de vainilla. Mezcle la sal, polvo de hornear, el jengibre, la nuez moscada, la canela y la harina. Revuelva en los ingredientes líquidos hasta que se mezclen. Agregue las zanahorias. Volcar sobre el molde preparado. Utilice una cuchara de madera o espátula para extender a todos los rincones de la sartén. Hornear durante 9-11 minutos. Mientras que el pastel está en el horno, ponga una toalla de cocina limpia sobre una superficie de trabajo grande. Espolvorear generosamente con azúcar impalpable (aproximadamente 1/4 de taza). Tan pronto como el pastel salga del horno, darle la vuelta en la toalla de cocina espolvoreado con el azúcar. Retire el papel aluminio con cuidado. Tome el extremo corto, estirar bien, rodando el pastel en la toalla. Dejar enfriar por completo de forma arrollada, al menos una hora. Mientras que se enfría, hacer el relleno. Batir la manteca y el queso

## Ingredientes

- 3 Huevos
- 2/3 taza/s Azúcar
- 2 cucharada/s Aceite vegetal
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 cucharadita/s Jengibre molido
- 1/4 cucharadita/s Nuez Moscada
- 2 cucharadita/s Canela
- 1 poco Azúcar impalpable
- Para el relleno: 170 gramo/s Queso Crema
- 4 cucharada/s Manteca a temp. ambiente
- 2 taza/s Azúcar impalpable
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 poco Azúcar impalpable para decorar
- 2 taza/s Zanahoria rallada
- 3/4 taza/s Harina

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Lácteos y huevos, Vegetales, Exótica, Ingrediente extra, Familia,

crema hasta que quede suave. Agregar el azúcar en polvo y la vainilla. Cuando la torta esté fría, desenrolle cuidadosamente la toalla. Extienda el relleno de manera uniforme, y volver a enrollar con fuerza. Enfríe por lo menos 30 minutos a una hora. Espolvorear con azúcar en polvo, y luego cortar y servir. La torta puede ser envuelta en plástico y se congela hasta por un mes.

Una cocinera experta, Postre, Dulces, Agridulce

▣ **Tip para la receta**

Puede agregarle nueces al relleno.

