

# Tarta de zanahorias



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1 hrs. 20min , Número de porciones: **12**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tarta-de-zanahorias>

## Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Con la ayuda de un rallador, rallar las cuatro zanahorias. En un bol tamizar la harina con la levadura, y añadirle los dos azúcares el bicarbonato, la canela, el jengibre y la sal, mezclando bien todos los ingredientes. Preparar otro bol y batir en él los huevos con el extracto de vainilla y el aceite de girasol. Batir bien hasta que la mezcla quede espesa. Añadir en este bol las nueces de macadamia trituradas y la zanahoria rallada. Incorporar los ingredientes del primer bol, hasta conseguir una masa uniforme. Preparar un molde que enmantecado y enharinado. Hornear la tarta durante 50 minutos, pinchando con un palillo para ver si está lista. Una vez que está horneada, retirarla del horno y dejarla reposar hasta que se enfríe para desmoldarla sin problemas. Para la cobertura, mezclar en un bol el queso con el azúcar impalpable, la manteca a temperatura ambiente y la cucharada de extracto de vainilla. Mezclar todo bien con la ayuda de una batidora hasta que quede una masa homogénea. Una vez el bizcocho listo y desmoldarlo y esparcir la cobertura por encima y decorar con unas nueces picadas por los lados. Disfrute!

## Ingredientes

- 2 taza/s Harina
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1/2 taza/s Azúcar negra
- 1 cucharadita/s Levadura instantánea
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita/s Canela
- 1/2 cucharadita/s Jengibre
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 3/4 taza/s Aceite de girasol
- 4 Zanahorias grandes
- 100 gramo/s Nueces macadamias trituradas
- 2 Huevos grandes
- Para la cobertura: 200 gramo/s Queso Philadelphia
- 125 gramo/s Azúcar impalpable
- 60 gramo/s Manteca
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- Jugo de 1/2 limón

## Categorías

Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Día

Fuente: <http://www.recetin.com>

Especial, Todo el año, Costosa, Vegetales,  
Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre,  
Dulces, Agridulce

