

# Torta de Zanahoria



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 45min , Número de porciones: **10**

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

1. Tamizar juntos harina, polvo de hornear, bicarbonato, sal, canela, nuez moscada y clavitos de olor, y apartar. 2. En un bol, con la batidora eléctrica, batir huevos, azúcar blanca y negra a mediana velocidad hasta que esté bien mezclado, aprox. 2 minutos. A baja velocidad, agregar aceite, manteca derretida, leche, extracto de vainilla, jengibre (en caso de utilizarlo), y ralladura de naranja, y mezclar bien. Recuerde con una paleta raspar la crema que se adhiere a los lados del bol si fuese necesario. 3. Agregar la mezcla de harina en tres adiciones, mezclando suavemente y sólo lo necesario para que se incorpore la harina tras cada adición. 4. Agregar la zanahoria y las nueces y con una paleta o cuchara incorporarlas suavemente hasta que la mezcla luzca uniforme (No mezcle demasiado, sólo lo necesario). 5. Colocar la mezcla en el molde o moldes previamente engrasados y enharinados de 10 cm. 6. Llevar a horno precalentado (por lo menos precalentar 15 minutos antes) a 175°C durante 25 a 30 minutos para moldes de 10cm. En un molde de 10 cm. tarda aprox. 40-45 minutos en estar lista. Compruebe que está lista insertando un palillo y que salga

## Ingredientes

- 242 grs. Harina 000
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 cucharadita Bicarbonato de sodio
- 3/4 cucharadita/s Sal
- 1 1/2 cucharadita/s Canela en polvo
- 1/2 cucharadita/s Nuez Moscada recién molida
- 1/2 cucharadita/s Clavo de olor molidos
- 4 Huevos grandes
- 200 grs. Azúcar
- 270 grs. Azúcar negra
- 240 ml. Aceite vegetal
- 110 grs. Manteca
- 60 cc. Leche
- 1 cucharada/s Esencia de vainilla
- 2 cucharada/s Jengibre molido (opcional)
- 300 grs. Zanahoria rallada
- 100 grs. Nueces picadas
- 60 grs. Cáscara de naranja rallada

## Categorías

Cumpleaños, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Costosa, Ingrediente extra, Otro,

## Dulces

totalmente limpio. Si dora muy rápido por encima, coloque sobre el bizcocho una hoja de papel de aluminio. 7. Sacar del horno, y dejar reposar 15 minutos dentro del molde. 8. Desmoldar sobre una rejilla y dejar enfriar totalmente. 9. Dividir en dos porciones iguales, rellenar con la mitad de una mezcla de queso crema y chocolate blanco, y subir la torta con el resto de la crema. Decorar a gusto.

