

Torta de zanahorias y chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 7hrs. 30min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 8hrs. 10min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-de-zanahorias-y-chocolate>

Preparación

Poner las nueces en una placa de horno y tostarlas durante unos 8 minutos a 180°C. Sacarlas, dejar enfriar y reservar. Seguidamente picar la zanahoria con la ayuda de procesador de alimentos y dejarla bien picada. También picar el ananá y las nueces tostadas en trozos muy pequeños. En un bol, poner la harina, el cacao en polvo, el bicarbonato, la levadura, la sal, la nuez moscada y la canela, mezclar hasta conseguir que quede una mezcla homogénea. En otro bol, batir los huevos junto con el azúcar hasta que quede una masa blanca y espumosa, luego añadir el aceite y la vainilla y seguir batiendo hasta obtener una mezcla homogénea y ligera. Luego mezclar los ingredientes líquidos con los secos hasta conseguir una masa fluida, seguidamente añadir la zanahoria, las nueces y el ananá y mezclarlos hasta integrarlos en la masa. Esparcir la masa en dos moldes engrasados e introducirlos en el horno, ya precalentado a 180°, y dejarlos cocinar durante 40 minutos aproximadamente o hasta que al pinchar el cuchillo o palillo salga limpio. Sacar del horno y dejar enfriar

Ingredientes

- 100 grs. Nueces
- 340 grs. Zanahoria
- 4 rebanadas Piña - Ananá
- 4 Huevos
- 200 grs. Azúcar
- 100 grs. Azúcar negra
- 240 cc. Aceite de girasol
- 2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 200 grs. Harina 0000
- 80 grs. Harina integral
- 25 grs. Cacao
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 2 cucharadita/s Levadura instantánea
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 2 cucharadita/s Canela
- 1/4 cucharadita/s Nuez Moscada
- 270 grs. Chocolate cobertura
- 170 grs. Queso Crema
- 85 grs. Manteca a temp. ambiente
- 240 grs. Azúcar impalpable
- 4 cucharada/s Cacao
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 160 grs. Yogurt blanco

completamente antes de añadirle el frosting. Frosting (cobertura) Fundir el chocolate, ya sea al baño maría o en el microondas, y reservarlo hasta que se atempere. No hay que dejar que se enfríe completamente porque estaría demasiado duro y no serviría para cubrir. Aparte, poner en un bol la manteca, batirla ligeramente hasta que quede blanda, añadir el queso crema y volver a batir hasta conseguir que quede casi esponjoso, seguidamente ir añadiendo poco a poco el azúcar impalpable junto con el cacao y mezclar hasta que quede una masa uniforme y sin grumos. Luego, añadir el yogurt al chocolate templado y batir muy bien hasta conseguir una masa uniforme. Añadir esta mezcla de chocolate al bol con la manteca y el queso crema incorporando de forma suave uniforme y esponjosa. Reservar. Una vez que el bizcocho está frío, poner una base de bizcocho, otra de frosting y nuevamente otra capa de bizcocho, cubrir la torta con el frosting y meterla en la heladera por espacio de 1 hora mínima antes de consumirla, así el frosting habrá cogido consistencia y frescura.



Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Vegetales, Exótica, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Postre