Bizcocho de zanahoria

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Señor Raposo

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 360gr de harina
- 10 gr de levadura
- 5 gr de bicarbonato
- 5 gr de sal
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 400 gr de zanahorias grandes ralladas
- 250 gr de aceite de girasol
- 360 gr de azúcar
- 100 gr de Nueces picadas
- 4 zanahorias de azucar fondant para decorar
- 200 gr de tarrina de queso crema
- 125 gr de azucar glass
- 50 gr de mantequilla pomada
- 1 cucharadita de vainilla liquida
- ralladura de naranja
- 2 cucharaditas de zumo de naranja
- 4 huevos

Preparación:

Paso 1

En un bol poner la harina la sal la levadura el bicarbonato, remover con un tenedor tamizar y apartar. En otro bol, los huevos, el aceite, el azúcar, la zanahoria y las nueces. Batir con varillas eléctricas, y luego añadir la harina a cucharadas, mezclando todo. Meter al horno 170º unos 60 minutos. Para el frosting ponemos todos los ingredientes(queso crema, azucar glass,mantequilla a punto pomada, cucharada de vainilla liquida,ralladura de narnaja y el zumo) en un bol y batimos. Quedará con la cremosidad de las natillas, pero en la nevera se pone más duro por la mantequilla y queda una crema preparada para untar en el bizcocho. Se puede variar la

consitencia añadiendo más azucar.

Paso 2

En otro bol, los huevos, el aceite, el azúcar, la zanahoria y las nueces.

Paso 3

Batir con varillas eléctricas, y luego añadir la harina a cucharadas, mezclando todo.

Paso 4

Meter al horno 170º unos 60 minutos.

Paso 5

Para el frosting ponemos todos los ingredientes(queso crema, azucar glass,mantequilla a punto pomada, cucharada de vainilla liquida,ralladura de narnaja y el zumo) en un bol y batimos. Quedará con la cremosidad de las natillas, pero en la nevera se pone más duro por la mantequilla y queda una crema preparada para untar en el bizcocho. Se puede variar la consitencia añadiendo más azucar.