

**Creador:** Recetízate **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Puedes sustituir las nueces por cualquier otro fruto seco como pistachos, avellanas o almendras

## Descripción:

Deliciosa y jugosa receta con un ligero toque especiado

## Ingredientes para 6 personas :

- 250 gr de Zanahorias
- 60 gr de Nueces
- 150 gr de Aceite de Oliva
- 4 Huevos
- 200 gr de Azúcar
- 1 cucharadita de Jengibre molido
- 1 cucharadita de Canela molida
- 250 gr de Harina de repostería
- 2 sobres de Levadura Royal
- 300 gr de Queso crema
- 250 gr de Azúcar Glass
- 300 ml de Nata Líquida
- 50 gr de Mantequilla

## Preparación:

### Paso 1

Pelar y lavar las zanahorias para tritararlas junto con las nueces

### Paso 2

Mezclar en un cuenco, las zanahorias ya peladas, junto con los huevos y el aceite y una vez que esté todo bien mezclado se añade el azúcar, la canela, el jengibre y se bate bien.

### Paso 3

Incorporar poco a poco la harina junto con la levadura y mezclar hasta que obtengamos una masa cremosa y consistente.

#### **Paso 4**

*Engrasar un molde de repostería desmontable y verter la masa en el mismo.*

#### **Paso 5**

*Precalentar el horno a 180° y hornear durante 35/40 minutos*

#### **Paso 6**

*Para preparar el relleno y la cobertura se monta la nata y se deja en un bol grande. Se bate la mantequilla junto al queso crema y se añade el azúcar glass batiendo hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados. Incorporamos la nata montada y mezclamos bien.*

#### **Paso 7**

*Una vez que el bizcocho se haya enfriado lo partimos por la mitad y ponemos parte de la crema sobre una mitad. Cubrimos con la otra mitad y extendemos el resto de la crema por todo el bizcocho para decorar.*