Tarta de Zanahoria

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

Creador: Marta F.E. **Recetizador:** Elemmírë Ele

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Termomix. Genial para los niños.

Descripción:

Receta para Termomix Si a los niños no les dices que es de zanahoria les encanta. Se puede hacer sin almendras. El icing se puede hacer casero * ver receta de Icing.

Ingredientes para 6 personas :

- 300 gr. de Almendra cruda
- 300 gr. de Azúcar
- 1 Limón
- 300 gr. de Zanahoria
- 80 gr. de Harina
- 1 pizca de Sal
- 1 pizca de Levadura
- 4 Huevos
- ButterCream Fondant
- 450 gr. de Icing de Vainilla (opcional) Betty Crocher

Preparación:

Paso 1

Triturar las almendras a velocidad máxima. Exprimir el limón y guardar la cascará. Mezclar el azúcar con la cascara de un limón a velocidad máxima.

Paso 2

Añadir las zanahorias y mezclar a V5, al oído. Cuando suene a triturado, añadir la harina, las almendras, una pizca de sal, levadura y los huevos. Mezclar todo 5 segundos a V5.

Paso 3

Verter en un molde untado con mantequilla y meter en el horno a 180, 20 minutos.

Paso 4

Desmoldar. Dejar enfriar el bizcocho. Cubrir con la cobertura y decorar.