Tarta de Zanahoria

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

Creador: Recetízate



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 triturarlas 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 180º 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.