

Tarta de zanahoria y nueces.



Ingredientes para el bizcocho:

Zanahorias: 400 gr
Huevos: 6
Azúcar blanca: 130 gr
Azúcar morena: 240 gr
Aceite de girasol: 300 gr
Harina de repostería: 330 gr
Canela: 2 cucharaditas
Jengibre: 1 cucharadita
Nuez moscada: 1/2 cucharadita
Bicarbonato de sodio: 2 cucharaditas rasas
Levadura química en polvo: 2 cucharaditas rasas
Sal: 1/4 cucharadita
Nueces picadas: 120 gr

Ingredientes para la cobertura:

Azúcar glas: 250 gr
Mantequilla: 200 gr
Queso crema: 500 gr
Nueces tostadas: un puñado

Preparación:

1. Pelar, lavar y rallar las zanahorias.
2. Precalentar el horno a 180°C.
3. En un bol añadir y batir con unas varillas bien todos los ingredientes de la masa, excepción de las zanahorias, la harina y las nueces picadas.
4. Tamizar la harina sobre la mezcla y remover hasta que se integre con la mezcla.
5. Incorporamos las nueces y las zanahorias ralladas.
6. Forrar la base del molde que tengamos previsto con papel vegetal o ponemos mantequilla y harina en el mismo.
7. Verter el contenido de la mezcla.
8. Hornear a 180°C, horno central, una hora aproximadamente o hasta que al introducir un palillo este salga limpio y seco. El horno de cada uno es un mundo, por lo que controlarlo a partir de los 45 minutos es fundamental.
9. Dejar enfriar.
10. Mientras se hornea: hacer la cobertura mezclando bien el queso, la mantequilla y el azúcar. En un bol batir suavemente el queso con el azúcar. Añadir la mantequilla en pomada. Mezclar con movimientos envolventes.
11. Cuando el bizcocho esté frío, extender la mezcla por la superficie y, sobre ella, colocar las nueces tostadas y picadas.