

# Tarta de zanahoria

Cocina en Video

Recetas sencillas pero muy sabrosas



Hay muchas recetas de pastel de zanahoria, aunque ninguna como esta: Una deliciosa tarta de zanahoria con glaseado de queso y naranja. La zanahoria y la naranja aportan a esta esponjosa tarta un exquisito sabor.

Dedicación : 5 minutos

Cocción : 50 minutos

Cantidad : 6 raciones

## Ingredientes:

- 2 huevos
- 150 ml aceite de girasol
- 200 g de azúcar moreno
- 300 g de zanahorias
- 75 g de nueces
- 175 g harina repostería
- 1 cdita levadura en polvo
- 1 cdita canela en polvo
- un pizca de sal (opcional)

## Para el glaseado:

- 100 g de queso de untar
- ralladura de una naranja
- 150 g de azúcar glacé

- 1 Comenzamos rallando las zanahorias y picando ligeramente las nueces. Ponemos papel de hornear en la base de un molde de 21-22 cm de ancho y untamos los bordes con mantequilla o margarina.
- 2 En un bol ponemos los ingredientes húmedos: los **huevos** que batimos ligeramente, el **azúcar** moreno, la **zanahoria** rallada y el **aceite** de girasol. Vamos batiendo a medida que añadimos los ingredientes para que se integren. A continuación con ayuda de un colador tamizamos los ingredientes secos: la **harina**, **levadura**, la **canela** en polvo y mezclamos bien. Y por último incorporamos las **nueces** y removemos.
- 3 Vertemos la mezcla en el molde y horneamos unos 50 minutos a 150 ° C. Luego abrimos y pinchamos en el centro, si sale limpio apagamos y retiramos, si mancha algo, le damos 5 minutos más, hasta que al pincharlo no manche. Retiramos y dejamos enfriar.
- 4 Podemos servirla así tal cual o preparar un glaseado para verter por encima. Para hacerlo pondremos el **queso de untar** o queso crema en un bol y con ayuda de una espátula vamos moviéndolo para que ablande. Añadimos el **azúcar** en polvo cucharada a cucharada removiendo hasta que se integre, antes de añadir la siguiente. Cuando tengamos el azúcar integrado con el queso nos quedará una crema semitransparente, añadimos la **ralladura de naranja**, removemos, vertemos sobre la tarta y ya la tenemos lista para servir.