



Tarta de Zanahoria



Dificultad:



Ingredientes:

250 ml de aceite vegetal
250 gr de azúcar moreno
3 huevos
300 gr zanahoria
120 gr de nueces
375 gr de harina leudante
1/2 cucharadita de bicarbonato
2 cucharaditas de canela
2 cucharaditas de nuez moscada
2 cucharaditas de jengibre
Mantequilla

PASO 1

Pelamos y rallamos la zanahoria, y dejamos a parte. Trituramos las nueces al gusto y separamos.

PASO 2

En un bol mezclamos el aceite, el azúcar y los huevos con ayuda de unas varillas hasta que la mezcla quede homogénea.

PASO 3

A continuación unimos la harina, en tres tandas, a la mezcla anterior pasándola por un tamiz y mezclando con las varillas.

PASO 4

Es la segunda tanda de harina podemos añadir el bicarbonato, la canela, el jengibre y la nuez moscada, pasándolos también por el tamiz.



PASO 5

Por último añadimos las nueces y la zanahoria, mezclamos bien con las varillas y ya tenemos la masa lista para hornear.



PASO 6

Precalentamos el horno a 180 °C y engrasamos el molde donde vamos a hornear la masa con la mantequilla.

PASO 7

Colocamos la masa en el molde y metemos en el horno a media altura y sobre una rejilla.



PASO 8

PASO 9

Esperamos entre 45 minutos y 1 hora y cuarto. El tiempo de cocción depende mucho del horno. Es importante no abrir el horno durante la primera media hora para que la masa crezca sin problemas. Pasados los 45 minutos pinchar la masa para ver si el interior está cocido y calcular el tiempo necesario para seguir horneando hasta que esté perfectamente cocido pero sin que quede seco.

PASO 10

Dejamos enfriar durante 5 minutos y desmoldamos. Pasada media hora, abrimos el bizcocho por la mitad y dejamos enfriar completamente.

PASO 11

Mientras se enfría es momento de preparar el glaseado de crema de queso y limón. Preparamos el doble de cantidad que indica la receta.

PASO 12

Cuando el bizcocho está completamente frío extendemos la mitad del glaseado en el interior del bizcocho y volvemos a tapar. El resto del glaseado lo extenderemos en la parte superior del bizcocho.





PASO 13

Notas:

Con esta receta se consiguen unas 12 raciones. La tarta se puede conservar en un recipiente cerrado hasta tres días y en el frigorífico si hace mucho calor para que no se derrita el glaseado.