



PREMEZCLA PARA PREPARAR TORTA BÁSICA SABOR DE ZANAHORIA

Una receta muy fácil de preparar y deliciosa de saborear, originalmente conocida como carrot cake, una de esas recetas que simplemente no puedes perderte, y una forma interesante de utilizar la zanahoria de una forma diferente. Sabe dulce, jugosa y riquísima.

Imagina la suavidad de este pastel acompañado por una cobertura de queso crema que le da un toque más tierno. Un conjunto de ingredientes que puede hacer de la hora del té el gran momento del día.

INGREDIENTES

- 4 huevos grandes
- 1 lata de piña en cuadritos
- 1 Taza de azúcar
- 1 Taza de aceite vegetal
- 2 Tazas de zanahoria rallada
- 1 Taza de nueces picadas

Recuerda que los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

PREPARACIÓN

- En un bol grande batir a velocidad media el azúcar, los huevos y el aceite vegetal; bajar la velocidad y agregar gradualmente la premezcla para preparar TORTA BÁSICA SABOR DE ZANAHORIA hasta que se incorporen los ingredientes.
- Añadir la zanahoria rallada, la piña en cuadritos, y las nueces picadas, mezclar con la ayuda de una cuchara de palo.
- Engrasar un molde para torta con un poco de mantequilla y harina y verter la mezcla sin que exceda las $\frac{3}{4}$ partes.
- Llévelo al horno precalentado a 180° C por 40 minutos aproximadamente, o hasta comprobar que al introducir un palillo éste salga seco.

DEJALA REFRESCAR ANTES DE DESMOLDAR Y PARA PONER LA CUBIERTA DE QUESO CREMA

PARA LA CUBIERTA DE QUESO CREMA

Ingredientes

- ½ Taza de mantequilla
- 1 Queso crema
- 1 Taza de azúcar
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla.

Preparación

En un bol grande batir la mantequilla derretida con el queso crema, el azúcar y la esencia de vainilla hasta que se incorporen los ingredientes, cubrir la torta con esta deliciosa cubierta.

