

## Tarta de Zanahoria (Carrot Cake)

### Ingredientes:

200 gramos de zanahoria rallada

200 gramos de harina de trigo (para repostería o normal)

150 gramos de azúcar moreno

3 huevos

75 ml de aceite

1 cucharadita de canela

1 cucharada de Levadura química (yo utilicé Royal)

### Utensilios necesarios

Un bol para mezclar ingredientes

Una varilla para mezclar o bien una cuchara

Un molde de tarta (yo utilicé un molde desmontable de diámetro 22 cm)

Un rallador eléctrico o manual

### Preparación

Se ralla la zanahoria y se reserva. Se baten los 3 huevos y se le añade el azúcar, cuando esté todo muy bien ligado se le añade poco a poco el aceite y el resto de ingredientes, mezclando todo suavemente hasta conseguir una mezcla homogénea. Se incorpora esta mezcla en el molde de la tarta,

untado muy bien con mantequilla por todos los lados, y se introduce en el horno previamente calentado y dejamos que se hornee a 190°C durante media hora, con el horno encendido arriba y abajo. Sacarla del horno y dejarla enfriar antes de decorarla con la cobertura elegida.

Para la cobertura utilicé 100 gramos de mantequilla, 100 de azúcar glass y 100 de crema de queso, mezclado todo con varillas eléctricas y luego decorado con una espátula de goma, de esas que tenemos todos en casa. La mezcla de sabores es estupenda entre la zanahoria y el queso, le va que ni pintado, pero si no os va el queso, ponerle una fina capa de chocolate o mermelada o simplemente comerla sola...como más os guste!

[www.cocinadecine.com](http://www.cocinadecine.com)