

# TARTA DE ZANAHORIA CON COBERTURA DE QUESO CREMA (CARROT CAKE WITH CREAM CHEESE FROSTING)



TIEMPO TOTAL • 1 H

TIEMPO DE PREPARACIÓN • 10 MIN



16 PORCIONES



BAJA



por porción | kJ 1607 / kcal 384

proteínas: 6 g | carbohidratos: 38 g | grasas: 23 g

## INGREDIENTES

### BIZCOCHO

280 g de azúcar

La piel de una naranja  
de cultivo ecológico  
(solo la parte coloreada)

400 g de zanahorias  
cortadas en trozos

4 huevos

240 g de aceite de girasol

250 g de harina

2 cucharaditas rasas  
de bicarbonato

2 cucharaditas rasa  
de levadura química

1 1/2 cucharadita de  
canela molida

1/2 cucharadita de nuez  
moscada molida

1/4 cucharadita de sal

### COBERTURA

50 g de azúcar

80 g de chocolate  
blanco en trozos

50 g de mantequilla  
a temperatura ambiente

300 g de queso cremoso

30 g de zumo de naranja de la  
naranja de cultivo ecológico.

## PREPARACIÓN

### BIZCOCHO

**1.** Precaliente el horno a 180°C

**2.** Ponga en el vaso el azúcar y  
la piel de naranja y programe  
**20 seg/vel. 10.** Retire del vaso y  
reserve.

**3.** Ponga las zanahorias en el  
vaso y programe **5 seg/vel. 5.**  
Retire del vaso y reserve.

**4.** Ponga en el vaso los huevos, el  
azúcar glas reservado y el aceite  
y programe **30 seg/vel. 5.**

**5.** Agregue las zanahorias ralla-  
das y mezcle programando  
**15 seg/vel. 4.**

**6.** Incorpore la harina, el bicarbo-  
nato, la levadura química, la ca-  
nela, la nuez moscada y la sal y  
programe **3 seg/vel. 6.**

**7.** Vierta la mezcla en un mol-  
de (30 x 24 x 6 cm) untado con  
mantequilla y ligeramente espol-  
voreado con harina y hornee du-  
rante 30 ó 35 minutos. Deje en-  
friar dentro del molde durante 20

minutos y después, desmoldado,  
sobre una rejilla. Lave y seque el  
vaso y la tapa.

### COBERTURA

**8.** Ponga el azúcar en el vaso y  
programe **10 seg/vel. 10.** Retire  
del vaso y reserve.

**9.** Introduzca el chocolate blanco  
en el vaso y programe  
**8 seg/vel. 8.**

**10.** Añada la mantequilla y pro-  
grame **1 min /50°C/vel. 3.**

**11.** Incorpore el queso, el zumo  
y el azúcar glas y programe  
**30 seg/vel. 3.** Extienda la cober-  
tura sobre la superficie del bizco-  
cho y deje enfriar 15 minutos en  
el frigorífico.