



Carrot Cake

Ingredientes

Para el cake

- 260 g de harina Nicolini Premium
- 20 g de bicarbonato de sodio
- 8 g de sal
- 5 g de canela molida
- 300 g de margarina Sello de Oro derretida
- 200 g de azúcar blanca blanca
- 200 g azúcar rubia
- 5 g de saborizante a esencia de vainilla Umsha
- 4 u de huevos
- 5 a 6 zanahorias medianas (peladas y ralladas)
- 100 g de nueces picadas
- 65 g de pasas

Para la crema

- 225 g de queso cremoso tipo Philadelphia
- 140 g de finita en polvo Umsha
- 80 g de crema batida
- 80 g de nueces picadas en trozos grandes



Carrot Cake

Preparación

1.

Pre-calentar el horno a 180°C. Engrasar con un poco de margarina Sello de Oro dos moldes redondos de unos 20 o 22 centímetros, colocar en la parte inferior papel manteca para horno y engrasar nuevamente con margarina la parte superior del papel.

En el bowl de la batidora añadir la harina, bicarbonato, sal y canela hasta que estén bien mezclados. En un recipiente separado, batir la margarina Sello de oro derretida, los dos tipos de azúcar y el saborizante a esencia de vainilla Umsha. Añadir los huevos y continuar batiendo.

2.

Remover la parte inferior del bowl con una espátula de silicona y asegurarse que esté todo diluido. Agregar los ingredientes secos en 3 partes, removiendo suavemente con la espátula hasta que la masa esté lista. Agregar las zanahorias, las nueces y las pasas. Dividir la masa entre los moldes preparados. Hornear unos 35 a 45 minutos hasta que las parte superior del carrot cake estén algo elásticas y cuando insertemos una varilla en el centro salga limpia.

3.

Dejar enfriar los carrot cakes en los moldes durante 15 minutos y después retirarlos de los moldes y dejar enfriar completamente. Para terminar, en un bowl grande, batir el queso crema con la canastilla a velocidad media hasta que esté cremoso, aproximadamente 1 minuto. Batir la finita en polvo hasta que esté esponjoso. Verter la crema y batir a velocidad media durante 1 minuto. Dejar enfriar.

Cuando las capas de la tarta estén sólidas, alternar la capa de masa y relleno hasta tener nuestro carrot cake completado.

