



## Carrot cake

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 60 minutos

Para 8 personas

- He quitado la receta que había en el blog porque las fotos eran malísimas y he vuelto a hacerla.
- Si quieres puedes doblar las cantidades de la crema de queso y cubrir el pastel por entero, pero creo que queda más lucido así.
- Si pones un molde alto y estrecho amplía un poco el tiempo de horno y asegúrate con una aguja o un palillo de brocheta que el centro está bien cocido antes de sacarlo.

### Ingredientes:

Un molde redondo de entre 18 y 22 cm. (dependiendo cual tengas te quedará más alto o más bajo)

225 gr. de harina

2 cucharitas de Royal

2 cucharitas de canela en polvo

1/2 cucharita de sal

250 ml. de aceite de girasol

200 gr. de azúcar

3 huevos

220 gr. de zanahoria rallada

60 gr. de nueces

125 gr. de queso philadelphia

125 gr. de mantequilla blanda

250 gr. de azúcar glas

1 cucharita de esencia de vainilla



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

Precalienta el horno a 175°.

Unta bien con mantequilla el molde y forra el fondo con papel de horno.

Pon en un bol los huevos, el aceite y el azúcar.

En otro la harina, canela, levadura y sal. Pica las nueces y ralla la zanahoria.

Bate los huevos, el aceite y el azúcar.

Pasa por un colador o tamiz los ingredientes secos.

Mezcla las dos cosas bien.

Incorpora la zanahoria y las nueces y mezcla bien.

Pon en el horno y hornea 45 minutos.

Pincha y si la aguja sale seca retira del horno, deja enfriar 10 minutos y desmolda.

Coloca sobre una rejilla y enfría completamente.

Bate el queso con la mantequilla, el azúcar glas y la vainilla.

Corta el pastel en tres capas y cubre cada una con la crema de queso.



Carrot Cake