



## VERSION DE LA CARROT-CAKE

Ingredientes/cantidades
<b>Para el bizcocho:</b>
270 gr de zanahorias
1 naranja
4 huevos "L"
70 gr de azúcar blanca
70 de panela o azúcar moskovado
70 gr de azúcar moreno
240 gr de harina de fuerza
1 sobre de levadura química
50 gr Nueces
50 gr Pasas
Azúcar avainillado
Jengibre fresco rallado
1 cucharada de canela
1 cucharadita de nuez moscada
5 o 6 semillas de cardamomo
Pimienta negra
Sal
120 gr de aceite de girasol
<b>Para el frosting:</b>
100 gr de mantequilla pomada
200 gr de crema de queso
Azúcar avainillado o esencia de vainilla
100 gr de azúcar glass

### PARA EL BIZCOCHO DE ZANAHORIAS:

Lo primero pelamos las zanahorias y las rallamos muy finas o picamos junto a las pasas y las nueces, a su vez rallamos la piel de la naranja y se la añadimos, reservamos.

Por otro lado, batimos bien los huevos junto a la azúcar blanca, azúcar moreno y moscovado o panela, una vez bien mezclados le añadimos las zanahorias, el jengibre, el de zumo de la naranja, el aceite y el azúcar avainillado.

Por otro lado, mezclamos la harina con la levadura, la sal y las especias todas en polvo.

Juntamos las dos mezclas.

Vertemos la mezcla en un molde engrasado y enharinado o forrado con papel de horno y cocemos a 180°C hasta que el bizcocho este cuajado.

Dejamos enfriar.

### PARA EL FROSTING:

Batimos la mantequilla pomada junto con la crema de queso, el azúcar y el azúcar avainillado, hasta obtener una mezcla homogénea.

Una vez frío el bizcocho lo cortamos en raciones y decoramos con el frosting.