

Tarta de Zanahoria

🕒 50 minutos

👥 8 personas

Dificultad ★★★★★



■ Ingredientes

- 360 gr zanahoria cruda rallada
- 120 gr pasas
- 330 gr aceite de girasol
- 4 und. huevos frescos XL
- 1 c.p. canela molida
- 1/3 c.p. clavo molido
- 1/3 c.p. jengibre seco molido
- 1/3 c.p. nuez moscada
- c.p. bicarbonato sódico
- 2 c.p. impulsor

■ Elaboración

1. Mezclar todos los ingredientes excepto los huevos en la batidora Vitamix XL a velocidad 3 durante 3 minutos.
2. Bajar a velocidad 2 y añadir los huevos de 1 en 2 hasta que se mezclen completamente con la masa.
3. Poner la masa en un molde encamisado con mantequilla y harina.
4. Hornear en el horno Vector de Alto Shaam durante 40 minutos a 160° y 50% de inyección de aire.
5. Atemperar y decorar con Butter Cream.