

## CARROT CAKE CON GLASEADO



### INGREDIENTES

4 huevos  
150 g de azúcar  
150 g de zanahoria  
75 g de aceite de girasol  
150 g de harina  
1 cucharadita de levadura química  
Una pizca de sal  
1 cucharadita de canela en polvo  
50 g de nueces troceadas

#### GLASEADO

250 g de queso cremoso  
125 g de azúcar glaçe  
50 g de mantequilla  
1 cucharadita de vainilla

## MODO DE HACERLO

Pelar y rallar la zanahoria. Batir los huevos con el azúcar hasta que tengan punto de relieve. Añadir la zanahoria y el aceite. Incorporar la harina tamizada con la levadura, la sal y la canela. Por último añadir las nueces. Rellenar un molde engrasado y enharinado. Hornear a 160° unos 40 minutos. Sacar y enfriar.

### GLASEADO

Mezclar el queso, el azúcar, la mantequilla en pomada y la vainilla hasta tener una crema homogénea.

### MONTAJE

Cortar por la mitad el bizcocho y poner una capa fina de glaseado. Cubrirlo con el resto del glaseado.

### VARIANTES

Sustituir la zanahoria por calabacín, berenjena, remolacha,...

Aromatizar el bizcocho con: vainilla, ralladura de limón, naranja o pomelo, café,...

Se pueden sustituir las nueces por: avellanas, almendras, piñones.

### CONSERVACIÓN

Una vez montado el bizcocho con la cobertura se puede conservar en la nevera 5 días y admite congelación de hasta 3 meses.