

# I N G R E D I E N T E S

## CARROT CAKE

2 huevos	1/2 cda de sal
1 taza de azúcar mascabo	1/4 cda de jengibre en polvo
3 cdas de leche	1/2 taza de nueces
jugo de medio limón	1/2 taza de pasas de uva
150gr de aceite vegetal	
1 cdita de extracto de vainilla	FROSTING:
160 gr de harina leudante	300 gr de queso crema
1/2 cdita de canela	100 gr de manteca
1/2 cda de bicarbonato de sodio	200 gr azúcar impalpable

# P R O C E D I M I E N T O

- 1-Precaleta el horno a 170 gr
- 2-Batir 2 huevos con 1 taza de azúcar mascabo (podes usar la blanca pero queda mejor con esta) por 4 minutos a velocidad media.
- 3-En un bol poner 3 cdas de leche + jugo de medio limón (dejar reposar por 10 minutos).
- 4-Agregar 150 gr de aceite vegetal +1 cucharadita de extracto de vainilla. Mezclar
- 5-Agregar esta última preparación a los huevos y batir por 1 minuto.
- 6-En otro bol mezclar 160 gr de harina leudante + 1/2 cucharita de canela en polvo +1/2 cucharita de bicarbonato de sodio +1/2 cucharadita de sal +1/4 cucharadita de jengibre en polvo.
- 7-Sumar a la harina 1/2 taza de nueces +1/2 de pasas de uva.
- 8-Rallar 3 zanahorias medianas sin piel. Agregarlas a la preparación inicial.
- 9- Con ayuda de una espátula, mezclar ambas preparaciones hasta que estén bien integradas.
- 10- Poner en un molde enmantecado y llevar al horno por 50 minutos o hasta que introduzcas un palillo y salga seco.

Para el frosting

- 1-Batir 300gr de queso crema (a temperatura ambiente) +100gr de manteca (a temperatura ambiente) +200gr de azúcar impalpable.

Guardala en la heladera hasta que la comas.  
Esta es una de esas tortas que el frio y los días  
la ponen cada vez mas rica!

