



LA RICA Y SANA



## INGREDIENTES

- 4 tazas de zanahoria rallada cruda
- 4 tazas de harina integral
- 2 tazas de jugo de naranja
- 4 huevos
- Zeste (ralladura) de 4 naranjas
- 1 taza de aceite de oliva
- 2 tazas de azúcar rubia
- 4 cucharadita de polvos de hornear
- 4 cucharaditas de canela
- 2 cucharaditas de jengibre en polvo
- Opcional: nueces
- Crema de coco (previamente refrigerada 8 horas)

# TORTA

## Carrot Cake

### Tiempos

Preparación

40 min

Horneado

30 minutos



Medio

## RECETA:

✓Comenzar batiendo manualmente el aceite junto con el azúcar.

✓Agregar los huevo y el jugo de naranja. Mezclar bien.

✓Adicionar la zanahoria, zeste, canela, jengibre y polvos de hornear

✓Mezclar bien, opcional agregar nueces.

✓Dejar reposar la mezcla al menos 10 minutos.

✓Llevar a moldes ideal desmontable o de silicona.

Recuerda: está receta es para 2 bizcochos

✓Hornear a 180 grados por 30 a 35 minutos.

Para el relleno:

✓Batir la crema de coco y colocar entre capas.

Si no tienes crema de coco, puedes ocupar manjar, crema pastelera o merengue

Autor: Trini Beitia @Cocina\_ricaysana