



TORTA

de Zanahoria



TIEMPO
40min



RACIONES
4personas



DIFICULTAD
Media

INGREDIENTES

- Harina 180 gr.
- Canela en polvo 1 cda.
- Zanahoria rallada 120 g.
- Cáscara de naranja rallada 1/2 naranja
- Jugo de naranja 1/2 taza
- Margarina o mantequilla 120g.
- Azúcar 150 gr.
- Huevos 2 und.
- Avellanas o nueves tostadas y picadas 60 gr.
- Sal 1 pizca
- Levadura seca en polvo o polvo para hornear 15 gr.
- Azúcar aromatizada con limón o caramelizada 350 gr.

PREPARACIÓN

Unte dos moldes llanos para torta de 20 cms. con mantequilla y harina. Precaliente el horno a 180°C. Cierna la harina junto con la levadura en polvo, canela y sal con un cedazo. Mezcle la zanahoria rallada con la ralladura y el jugo de naranja, y póngalo aparte hasta que lo necesite.

Bata la mantequilla junto con el azúcar hasta conseguir una crema blanca y esponjosa. Añada los huevos uno a uno. Batiendo con una cuchara de madera incorpore la mezcla de zanahoria y naranjas a la harina y las avellanas. Divida la mezcla entre los dos moldes preparados anteriormente y cuézalos en el horno durante 30 minutos o hasta que estén bien hinchadas y cocidas.

Deje que enfríen unos 15 minutos antes de desmoldar sobre una rejilla. Cuando estén frías del todo, ponga una capa del azúcar aromatizado entre las dos mitades de la torta, y con el resto cubra la superficie y los lados.