

Ingredientes:

- 3 zanahorias grandes, ralladas (aproximadamente 2 tazas)
- 1 y 1/2 tazas de harina de trigo
- 1 taza de azúcar
- 3 huevos
- 3/4 taza de aceite vegetal
- 1/2 taza de nueces picadas (opcional, pero recomendado)
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de canela en polvo (opcional)
- 1/2 cucharadita de sal
- Para el glaseado: 200g de queso crema, 1/2 taza de azúcar glass (o al gusto), 1 cucharadita de extracto de vainilla (opcional)

Instrucciones:

- Precalienta tu horno a 180°C y engrasa y enharina un molde para pastel.
- En un tazón grande, combina la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear, la canela (si estás usando) y la sal. Mezcla bien y reserva.
- En otro tazón grande, bate los huevos y el azúcar hasta que estén bien combinados y la mezcla esté ligeramente espumosa.
- Agrega lentamente el aceite vegetal mientras continúas batiendo.
- Incorpora las zanahorias ralladas a la mezcla de huevo y azúcar. Mezcla bien.
- Agrega gradualmente los ingredientes secos (harina, bicarbonato de sodio, polvo de hornear, canela y sal) a la mezcla húmeda. Mezcla hasta que todos los ingredientes estén bien combinados.
- Si estás usando nueces, agrégalas a la masa y mezcla suavemente.
- Vierte la mezcla en el molde para pastel preparado y extiéndela de manera uniforme.
- Hornea en el horno precalentado durante aproximadamente 30-35 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga limpio.
- Mientras el pastel se enfría, prepara el glaseado: En un tazón, bate el queso crema con el azúcar glass y la vainilla (si estás usando) hasta que esté suave y cremoso.
- Una vez que el pastel esté completamente enfriado, cubre la parte superior con el glaseado de queso crema.
- Corta en porciones y ¡disfruta de este delicioso pastel de zanahoria!