



Torta de zanahoria o carrot cake perfecta

Frostings y cremas, Tortas, tartas y pasteles

Ingredientes

Para el bizcocho

- 300 gramos (2 ½ tazas) de harina de trigo para todo uso
- 6 gramos (1 ½ cucharaditas) de canela molida
- 8 gramos (2 cucharaditas) de polvo de hornear
- 12 gramos (2 cucharaditas) de bicarbonato sódico
- 6 gramos (1 ½ cucharaditas) de sal
- 335 gramos (1 ⅔ tazas) de azúcar
- 180 mililitros (¾ taza) de aceite
- 4 huevos
- 10 mililitros (2 cucharaditas) de vainilla
- 180 gramos (¾ taza) de compota de manzana, o piña triturada
- 400 gramos de zanahoria, rallada

Para el frosting de queso crema

- 225 gramos (1 taza) de queso crema, a temperatura ambiente
- 340 gramos (1 ½ tazas) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 5 gramos (1 cucharadita) de vainilla
- 8 tazas (6 ¾ tazas) de azúcar glass o pulverizada (puede necesitarse más)
- 5 gramos (1 cucharadita) de sal

Preparación

- Para ver el procedimiento de preparación de estas recetas entra a mi canal de YouTube: Bizcocho: <https://www.youtube.com/watch?v=8YznlQswP0&t=73s> Frosting: <https://www.youtube.com/watch?v=u3rQvrzSxns&t=35s>

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/20718>