

CARROT CAKE / BIZCOCHO DE ZANAHORIAS CON GLASEADO DE CREMA



Holà a todos ! Hace mucho tiempo que no esty por aqui...tengo un nuevo ritmo de vida así que no es tan fácil que antes de cocinar ! pero bueno, hoy propongo una receta un poco original, un bizcocho de zanahorias que me apetecía de probar !

INGREDIENTES (3 personas) :

- * 150g de Zanahorias ralladas**
- * 75g de azúcar moreno**
- * 2 huevos**
- * 1 cucharilla de levadura química**
- * 30g de almendras en polvo**
- * 80g de harina**
- * 20g de Maïzena**
- * 35g de mantequilla semisalada**
- * Una bolsita de vainilla en polvo**
- * Una pizca de canela & una pizca de sal**

Precalentar el horno al termostato 180°C.

Derretir la mantequilla et dejar enfriarse. Mezclar la harina con el azúcar, la levadura, la canela y la sal.

Incorporar los huevos y añadir la mantequilla fundida et mezclar todo con la batidora.

Añadir las zanahorias y la vainilla en polvo.

Echar la preparación en un molde de silicona y hornear 20 -30 minutos.

PREPARAR EL GLASEADO:

Mezclar 60g de queso fresco natural, 60g de Azúcar, una pizca de vainilla en polvo y el zumo de medio limón. Dejar una hora en la nevera antes de servir.