



Torta de Zanahoria

Description

I love this recipe! Carrot Cake has lots of flavour and is also very nutritious, perfect for sharing with the entire family.

Torta de Zanahoria or Carrot Cake (English version below)

Ingredientes

- 1000 gramos de zanahoria pelada y rallada finamente
- 250 gramos de harina de trigo
- 100 gramos de mantequilla derretida
- 4 huevos batidos
- 150 gramos de azúcar morena
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- Fruta y salsa de azúcar para decorar

Preparación

1. Pre caliente el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
2. Ponga la zanahoria rallada en un recipiente y agregue la harina, el polvo de hornear, el azúcar, las especias, el extracto de vainilla y los huevos.
3. Mezcle hasta obtener una masa suave.
4. Vierta la mezcla en un molde e introduzca al horno
5. Dejar cocinar por 30 minutos mas o menos o hasta que este ligeramente dorado.
6. Sacar del horno en una superficie segura y dejar que enfrié.
7. Decorar la torta con una salsa de azúcar en polvo o fruta fresca.

Carrot Cake (English version)

Ingredients

- 1000 grams carrots, peeled and grated
- 250 grams plain flour

- 100 grams melted butter
- 4 beaten eggs
- 150 grams brown sugar
- 1 teaspoon ground cinnamon
- 1 teaspoon ground nutmeg
- 1 tablespoon of baking powder
- 1 tablespoon vanilla extract
- Fresh fruit and icing sugar sauce to decorate

Preparation

1. Pre-heat the oven at 180° Celsius – 350° Fahrenheit or gas mark 4.
2. Put the carrot into a bowl and add the flour, baking powder, the spices, sugar, butter, vanilla extract and the eggs
3. Mix to a soft dough for few minutes, until smooth.
4. Pour the mixture into a mold and place it into the oven.
5. Let it cook for 30 minutes more or less, or until lightly brown.
6. Remove from the oven onto a safe surface and let it cool down.
7. Decorate the cake with icing sugar or fresh fruit.