

Bizcocho de Zanahoria

Ingredientes:

- ✓ 5 huevos
- ✓ 2 tazas de azúcar
- ✓ 1 ½ tazas de aceite de oliva Betis
- ✓ 3 tazas de harina de trigo cernida
- ✓ 2 cucharaditas de polvo de hornear
- ✓ 2 cucharaditas de soda de hornear
- ✓ 1 cucharadita de sal
- ✓ 2 cucharaditas de canela en polvo
- ✓ ½ cucharadita de clavos de especias molidas
- ✓ 2 cucharaditas de extracto de almendras
- ✓ 3 tazas de zanahoria rallada
- ✓ ¾ tazas de nueves picadas

Procedimiento:

1. Precalentar el horno a 350°
2. Engrasar el molde y cubrir con papel de hornear
3. Combina todos los ingredientes secos
4. Bate los huevos por 10 minutos
5. Agrega el azúcar poco a poco en forma de lluvia
6. Añada el aceite poco a poco
7. Eche los ingredientes secos poco a poco. No bata, envuelve la mezcla con una espátula de goma o madera
8. Añada el extracto, las zanahorias y las nueces. Envuelva todo bien.
9. Vierte la mezcla en el molde y hornee por 1 hora aproximadamente. Verificar con un palillo de diente en el centro si está cocido.

Puedes utilizar harina de bizcocho

Frosting de Queso Crema

Ingredientes:

- ✓ ½ taza de mantequilla
- ✓ 8 onzas de queso crema
- ✓ 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ✓ 4 tazas de azúcar domino

Procedimiento:

1. Cremar la mantequilla y el queso crema
2. Añadir el extracto de vainilla
3. Añadir el azúcar domino
4. Limpia los bordes y batir por 2 minutos.

Si deseas el frosting mas espeso, añade más azúcar