



Queque de zanahoria

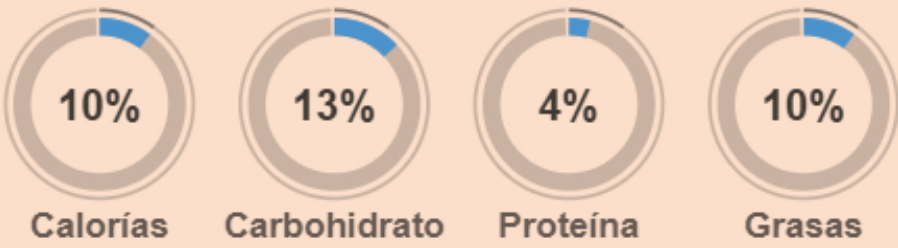


★★★★★ 4/5 28 votos Añadir a Favoritos

La receta queque de zanahoria, o carrot cake, es una preparación que cada vez logra más fanáticos. ¡Y cómo no! Si es una preparación deliciosa sumamente fácil de hacer, promesa. Pueden ver su paso a paso para saber cómo hacer un queque de zanahoria a continuación.

PARA: 16 PORCIONES / PREPARACION: 60 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA

- Para el queque:
- 2 tazas de harina integral Selecta
- ½ taza de azúcar
- 1 cdta. de polvos de hornear
- 1 cdta. de canela en polvo
- ½ cdta. de jengibre en polvo
- ¼ cdta. de bicarbonato
- ¼ cdta. de sal
- 2/3 taza de aceite
- 2 huevos
- ¾ taza de leche
- 1 cdta. de esencia de vainilla
- 1 taza de zanahoria rallada fina
- ½ taza de nueces picadas
- Para la cubierta:
- 25 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
- 175 gr. de azúcar flor
- ½ cdta. de jugo de limón
- 75 gr. de queso crema



 Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

Harina Integral



PREPARACIÓN

01.

PARA EL QUEQUE
Precalienta el horno a 180°C. Enmantequilla y enharina un molde.

02.

En un bol mezcla la harina con el azúcar, polvos de hornear, canela, jengibre, bicarbonato y sal. Revuelve bien.

03.

En otro recipiente, mezcla con un batidor manual los huevos con el aceite, esencia de vainilla y la leche.

04.

Vierte la mezcla de los huevos sobre la de harina y revuelve con el mismo batidor, hasta incorporar totalmente. Agrega la zanahoria, las nueces e integra. Vacía en el molde y lleva al horno por 40 a 45 min., o hasta que al enterrar un palito, éste salga limpio. Deja reposar en el molde unos 20 min.

05.

PARA LA CUBIERTA
1. Bate la mantequilla con el queso crema sin dejar ningún grumo. Luego, a velocidad baja, agrega el azúcar flor en tandas hasta llegar a la textura deseada. Finaliza con el jugo de limón.

