

Bizcocho de Zanahorias



2 tazas de harina de trigo
2 cucharaditas de polvo de hornear (baking powder)
2 cucharaditas de bicarbonato de soda (baking soda)
1/2 cucharadita de sal
2 cucharaditas de canela en polvo
2 tazas de azúcar
4 huevos
1 1/3 tazas de aceite vegetal
4 tazas de zanahorias, mondadas y ralladas
3/4 taza de nueces (walnuts) picados

Pre-calienta el horno a 350° F (175 C). Engrasa un molde de 9×13 y espolvorea con harina.. En un envase mezclas la harina, polvo de hornear, bicarbonato, sal y canela.

En otro envase mezclas la azúcar con los huevos y los bates hasta que se vea pálido. Échale el aceite y mezclas.. Poco a poco agregas la mezcla de harina mientras mezclas. Añades las zanahorias y nueces, mezclando a mano un poco. Luego hecha la mezcla en el molde preparado.

Hornea de 40 a 45 minutos o hasta que la prueba del palillo salga limpio. Cuando se haya enfriado el bizcocho, si deseas, le untas frosting de queso crema.

Frosting de Queso Crema

1/2 taza de mantequilla, blanda (1 barra)
8 onzas de queso crema (cream cheese), blanda
4 tazas de azúcar en polvo
1 cucharadita de vainilla

En el bowl de la maquina mezclas todos los ingredientes y lo bates hasta que se vea suave y cremosa.. como 2 minutos.