

# TARTA DE ZANAHORIA

## Ingredientes:

- 4 unidades de huevos
- 150 g de Natuvia Granulado
- 1 cucharadita de esencia de vainilla (opcional)
- 1/2 tazas de harina (210 gramos)
- 1 taza de aceite vegetal
- 1 pizca de sal
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de canela en polvo (opcional)
- 2 tazas de zanahoria rallada
- 1/2 taza de nueces picadas

## Para la cobertura blanca:

- 200 gramos de queso crema
- 1/2 barra de mantequilla
- 70 g de Natuvia Granulado

## Preparación:

- 1- Empezá por la masa del bizcocho. Introducí los huevos en un recipiente y batilos hasta que adquieran una textura espumosa y precalentá el horno a 180 °C.
- 2- Agregá Natuvia Granulado, la harina y el polvo de hornear bien tamizados alternándolos con el aceite y seguí batiendo.



3- Incorporá la zanahoria rallada junto con las nueces picadas y no dejés de batir. Si lo deseás, podés incorporar una cucharadita de esencia de vainilla o canela en polvo.

4- Cuando tenés la masa de la tarta de zanahoria lista, untá en un molde apto para horno un poco de mantequilla y vertí la mezcla.

5- Horneá el bizcocho de zanahoria durante media hora aproximadamente, siempre vigilando por si requiere un poco más de tiempo.

6- Luego podés ir preparando la cobertura. Usá un recipiente y mezclá el queso crema con la mantequilla (tipo Philadelphia).

7- Incorporá los 70 g de Natuvia Granulado poco a poco y sin dejar de batir.

8- Cuando el bizcocho de zanahoria esté listo, dejá que se enfríe un poco sobre una rejilla y córtalo por la mitad para rellenarlo con una fina capa de la mezcla anterior.

