

# Carrot Cake Con Thermomix



## Carrot Cake

### Bizcocho

200 g de azúcar  
la piel de 1 naranja de cultivo ecológico (solo la parte naranja)  
400 de zanahorias cortadas en trozos  
4 huevos  
240 de aceite de girasol  
240 de harina (y un poco más para espolvorear el molde)  
2 cucharadas rasas de bicarbonato  
2 cucharaditas rasas de levadura química  
1y1/2 cucharadita de canela molida  
cucharadita de nuez moscada molida  
cucharadita de sal  
Mantequilla para engrasar el molde

### Cobertura

50 g de azúcar  
80 g de chocolate blanco en trozos  
50 g de mantequilla a temperatura ambiente  
300 g de queso crema  
30 g de zumo de naranja de la naranja de cultivo ecológico

## PREPARACIÓN

### Bizcocho

1. Precaliente el horno a 180°C.
2. Ponga en el vaso el azúcar y la piel de naranja y programe **20 seg/vel 10**. Retire del vaso y reserve.
3. Ponga las zanahorias en el vaso y programe **5 seg/vel 5**. Retire del vaso y reserve.
4. Ponga en el vaso los huevos, el azúcar glas reservado y el aceite de girasol y programe **30 seg/vel 5**.
5. Agregue las zanahorias ralladas y mezcle **15 seg/vel 4**.
6. Incorpore la harina, el bicarbonato, la levadura química, la canela, la nuez moscada y la sal y programe **3 seg/vel 6**.
7. Vierta la mezcla en un molde (30x 24x6 cm) untado con mantequilla y ligeramente espolvoreado con harina y hornee a 180°C durante 30 ó 35 minutos.  
Deje enfriar en el molde durante 20 minutos y después sobre una rejilla. Lave el vaso.

### Cobertura:

8. Ponga el azúcar en el vaso y programe **10 seg/vel 10**. Retire del vaso y reserve.
9. Introduzca el chocolate blanco en el vaso y programe **8 seg/vel 8**.
10. Añada la mantequilla y programe **1 min/50°C/vel 3**.
11. Incorpore el queso crema, el zumo de naranja y el azúcar glas reservado y programe **30 seg/vel 3**.  
Extienda la cobertura sobre la superficie del bizcocho y deje enfriar 15 minutos en el frigorífico.