



Torta de zanahorias



INGREDIENTES



- 150 g de manteca
- 100 g de **azúcar impalpable Chango**
- 5 yemas de huevo
- 1 cucharada (de café) de sal
- Ralladura de 1 limón
- 50 cc de leche
- 100 g de avellanas molidas
- 100 g de harina 0000
- 100 g de **almidón de maíz Chango**
- 10 g de polvo para hornear
- ½ cucharada (de café) de **bicarbonato de sodio Chango**
- 1 cucharada (de café) de **canela en polvo Chango**
- 3 claras de huevo
- 60 g de **azúcar Chango**
- 250 g de zanahorias ralladas finas

PREPARACIÓN



Batir la manteca con el **azúcar impalpable Chango** hasta blanquear • Perfumar con la ralladura de limón y la **canela en polvo Chango** • Unir las yemas y la leche • Tamizar las avellanas, la harina, el polvo para hornear, el **almidón de maíz Chango** y el **bicarbonato de sodio Chango** • Batir a punto merengue las claras con el **azúcar Chango** • Unir el batido de yemas con las zanahorias y los ingredientes secos, alternando con el merengue • Colocar en un molde de 24 a 26 cm diámetro bien enmantecado y frío • Hornear a 180°C de 35 a 40 minutos • Enfriar y desmoldar • Untar la superficie con alguna mermelada • Opcionalmente poner una capa de fondant o mazapán • Decorar con zanahorias hechas con mazapán teñido de color anaranjado.

