

Hornos
Multifunción con
PlusSteam
Con un Plus de Vapor

#unatartapara

1 de noviembre
«Tarta de Zanahoria»



Ingredientes

Para el bizcocho

- . 210 g de harina
- . 3 huevos
- . 2 cucharaditas de levadura química
- . 180 ml de aceite
- . 2 cucharaditas de canela
- . 225 g de zanahorias
- . 210 g de manzana
- . 90 g de pasas y 1 puñado de nueces peladas y picadas
- . 180 g de azúcar

Para la crema

- . 125 g de mantequilla a temperatura ambiente
- . 300 g de azúcar glas
- . 125 g de queso crema

Elaboración

1. Precalentamos el horno a 180°C. Engrasamos con mantequilla y enharinamos los moldes o los rociamos con spray desmoldante.
2. En primer lugar, tamizamos la harina con la canela y la levadura y por otro lado, rallamos las zanahorias. Finamente, y pelamos y picamos del mismo grosor la manzana. Reservamos.
3. En un bol, batimos los huevos con el azúcar y el aceite. Incorporamos la harina tamizada con la canela y la levadura y mezclamos hasta obtener una masa homogénea.



Elaboración (cont.)

4. Luego agregamos la manzana y la zanahoria rallada. Cuando esté bien mezclado, añadimos las pasas y las nueces.
5. Pesamos la masa y la repartimos equitativamente entre los tres moldes engrasados. Vertemos 150 ml de agua en el Horno «PlusSteam» activando la función correspondiente   y horneamos a 180°C durante 25-30 minutos o hasta que un palillo salga limpio. Tras sacarlos, los dejamos 5 minutos en la bandeja de horno y después los traspasamos a una rejilla
6. Por último, vamos a preparar la crema. Para ello, tamizamos el azúcar glas y lo colocamos en un bol junto con la mantequilla en pomada.
7. Batimos a máxima velocidad durante 5 minutos o hasta que la mezcla aumente de volumen, se aclare y tenga una textura que recuerde a un helado. Incorporamos el queso y batimos 3 minutos más.
8. Introducimos la mezcla en una manga pastelera con una boquilla de estrella.
9. En un plato colocamos una base de bizcocho. La rellenamos con la crema en forma de espiral empezando desde el centro. Colocamos la segunda capa y repetimos.
10. Terminamos decorando la última capa en forma de pequeñas rosetas. Colocamos nueces encima.

Utilización de la función vapor «PlusSteam»



Verter agua en la cavidad



Seleccionar temperatura



Activar función Turbo Plus y pulsar el botón PlusSteam



Introducir la tarta a hornear