

Queque de Zanahoria y Pistachos con Frosting de Queso Crema y Limón de Pica

Receta

Para el queque.....

1-1/4 taza de azúcar rubia
3/4 taza de aceite vegetal o maravilla
3 huevos
1-1/2 taza de harina sin polvos de hornear
1-1/2 cdita. de polvos de hornear
1 cdita. de bicarbonato
1/2 cdita. de jengibre en polvo
1 cdita. de canela
2-1/2 taza de zanahorias ralladas crudas
1 paquete de pistachos de 80 grs.

Para el frosting.....

60 grs. de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
85 grs. de queso crema a temperatura ambiente
225 grs. azúcar flor
1 limón de pica, la ralladura

Precalentar horno a 180 grados, poner aceite en spray a un molde redondo para tortas, reservar.

En un bol mezclar los ingredientes secos; harina, polvos de hornear, bicarbonato, jengibre y canela. Revolver con tenedor y reservar.

Mezclar en otro bol el azúcar rubia con el aceite, incorporar los huevos de a uno. Luego mezclar con los ingredientes secos hasta obtener una mezcla homogénea. Incorporar la zanahoria y los pistachos (sin cáscara, partidos un poco pero no molidos) con movimientos envolventes. Poner la mezcla en el molde y llevar al horno por aprox. 30 minutos o hasta que al insertar un mondadientes este salga seco.

Para el frosting batir con batidora la mantequilla y el queso crema, es importante que estén a temperatura ambiente, batir hasta formar una crema suave. Incorporar de a poco el azúcar flor y batir muy bien hasta que esté completamente incorporada, esto tarda de 4 a 5 minutos. Por último agregar la ralladura de limón de pica, batir unos segundos más y listo!

Cuando el queque de zanahoria esté completamente frío poner el frosting sobre este, se puede decorar con ralladura de limón de pica en el centro.