

# Bizcocho de zanahoria y almendras con frosting de queso cremoso

## INGREDIENTES para 12 personas

- 300 gr de almendras molidas
- 200 gr de azúcar
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- la piel de una naranja ( o limón )
- 300 gr de zanahorias peladas
- 4 huevos
- 1 yogur natural
- 80 gr de harina
- 3 sobres de litines o 1 de royal.
- un pellizco de sal
- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente.
- 250g de azúcar glass
- 250 g de queso tipo Philadelphia frío



## PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180°. Forramos un molde desmoldable de 26 cms de diámetro con papel de hornear. O lo untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina.
2. Incorporamos el azúcar ,la piel de naranja al vaso y pulverizamos **15seg/vel 10**.
3. Añadimos las zanahorias, el azúcar vainillado y trituramos **20seg/vel 5**.
4. Incorporamos los huevos y batimos **20seg/vel 7**.
5. Ponemos en el vaso el yogur, las almendras, la harina, la levadura y la sal. Mezclamos **10 seg/vel 4**. Verter la mezcla en el molde y poner al horno a 180° hasta que al pinchar con un tenedor este nos salga limpio.
6. Mientras hacemos el frosting incorporando al vaso el azúcar y pulverizamos **1 min/vel 10**. Añadimos la mantequilla y mezclamos **30 seg/ vel 4** hasta que la mantequilla tenga una consistencia de pomada. Ponemos la mariposa y **programamos vel 3,5** sin tiempo y añadimos el queso por el bocal a cucharadas para que se vaya incorporando. Pasar el frosting a una manga con boquilla rizada, mantener en el frigorífico mientras se enfría el bizcocho y decorar al gusto.

**Nota: Podemos hacer el frosting de colores añadiendo unas gotas de gel**



---

**thermomix**