



[cocina lab.]

*The Peruvian Cooking School*

# CARROT CAKE

SOLANGE MARTINEZ

---

[@solangemartinez](https://www.instagram.com/solangemartinez)



## CARROT CAKE

---

### Ingredientes

#### Para el queque

- 4 huevos
- 1 taza de azúcar de coco o Lakanto Golden
- 1 taza de Lakanto Classic o xilitol
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 150 ml de aceite de girasol
- 2 zanahorias medianas ralladas
- 360 g de harina (arroz, yuca, integral, de avena, almendras o garbanzos)
- 1 cda de canela en polvo
- 1 pizca de sal
- 1 cdta de bicarbonato
- 2 cdas de polvo de hornear



## CARROT CAKE

---

### Ingredientes

#### Para el frosting de queso crema

- 1 paquete de queso crema vegano (de tofu, normal o de coco)
- ½ taza de aceite de coco o ghee
- 1 taza de azúcar en polvo Lakanto cernida
- 2 limones (zumo y ralladura)
- ½ cucharadita de esencia de vainilla

**COCINA LAB.**

2020