

**Creador:** Elenahmartin **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

se puede echar vainilla o canela...  
espolvorear con azúcar glass una vez esté  
hecha.. eso al gusto de cada uno

## Descripción:

una postre de zanahorias, que disimula totalmente su sabor, perfecto para niños exquisitos con las verduras jeje

## Ingredientes para 6 personas :

- 300 gr zanahorias
- 350 gr harina
- 1 sobre levadura en polvo
- 90 gr aceite de girasol
- 3 huevos
- 180 gr de azúcar
- canela

## Preparación:

### Paso 1

Lavar las zanahorias, pelarlas y triturarlas

### Paso 2

en un bol romper los huevos y batir bien añadiendo el azúcar hasta que coja consistencia espumosa

### Paso 3

en otro bol mezclar la harina con la levadura, canela y zanahorias ralladas, se remueve todo y luego se añaden los huevos y aceite y se mezcla todo suavemente

### Paso 4

Untar la base y laterales del recipiente con mantequilla (a poder ser de los que se abren los laterales) Se vierte

*toda la masa y hornear 180°/20' y luego otros 10' sólo para la parte de abajo comprobando siempre con un palillo si está listo ya que cada horno es distinto ya está listo para quitar las paredes y degustar*