

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 12 zanahorias
- 3 huevos
- 1.5 dl de leche
- 50 g de harina
- 1 pellizco de jengibre
- 1 pellizco de nuez mocada
- 1 cucharadita de canela molida
- Pimienta
- Sal

**Preparación:**

## **Paso 1**

**Lavar y raspar las zanahorias; cocerlas 20 minutos. Sacarlas, escurrirlas y reservar 8 de ellas. Las otras 4, pasarlas por el chino. Batir los huevos y añadir el puré de zanahoria una vez se haya enfriado. Añadir una cucharadita de canela, un poco de jengibre picado muy fino, un poco de nuez moscada, azúcar, leche y harina. Mezclar todo. Untar un molde para microondas con mantequilla. Espolvorear pan rallado y rellenar con la mitad de la mezcla anterior, colocar las zanahorias enteras y volcar el resto de puré. Meter al microondas a potencia media 7 min. Si no está cuajado, dejarlo un par de minutos más.**