

Queque de zanahoria y nuez



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Ely

✕ Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 10 personas :

- 350 grs. de Harina
- 2 cucharaditas de Canela en polvo
- 1 cucharadita de Bicarbonato
- 1 cucharadita de Jengibre molido
- 1/2 cucharadita de Nuez moscada molida
- 1/4 cucharadita de Clavo de olor en polvo
- 1/4 cucharadita de Sal
- 375 grs. de Mantequilla
- 400 grs. de Azúcar
- 2 cucharaditas de Esencia de vainilla
- 4 Huevos
- 2 tazas de Zanahoria rallada
- 200 grs. de Nuez picada
- 1/3 taza de Pasas

Preparación:

Paso 1

Batir azúcar, mantequilla y vainilla hasta que esté cremoso, agregar los huevos uno a uno y unir bien. Integrar lentamente los ingredientes secos, luego integre la zanahoria, nuez y pasas. Coloque la masa en un molde enmantequillado, lleve a horno por 60 minutos o hasta que al pinchar con un palillo de madera en el centro este salga limpio. Deje enfriar en el molde, al desmoldar espolvoree azúcar flor