

Creador: Elenahmartin **Recetizador:** Raqueleta



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