

PASTEL de ZANAHORIA

Ingredientes:

1. 130 gr de mantequillas 0 de aceite
2. 200 gr de azúcar moreno si no tienes el normal de la vida
3. 1 cucharada de canela
4. un poco de nuez moscada
5. 3 cucharadas soperas de leche aproximadamente
6. 2 huevos batidos
7. 170 gr de zanahorias peladas y ralladas
8. 50 gr de nueces españolas
9. 200 gr de harina integral
10. 3 cucharadas de levadura en polvo
11. un pizca de sal

Preparación:

1. primero se ha de fundir la mantequilla en el microondas
2. en un bol añadir a la mantequilla la canela, la nuez moscada, la zanahoria a láminas y los dos huevos batidos
3. quedará una masa espesa pero ligera
4. tamizamos la harina integral, la levadura y la sal
5. lo añadimos todo a la mezcla anterior y añadimos las nueces
6. con la harina la masa coge una textura consistente, así que debemos añadir leche hasta que quede una masa más ligera
7. preparamos el molde untando un poco de mantequilla o aceite
8. espolvoreamos un poco de harina para que no se nos pegue el pastel
9. finalmente añadimos la masa líquida
10. precalentamos el horno a 180 grados, siempre con la función de fuego abajo
11. el pastel se hace rápido pero suele quedar líquido por dentro, así que mejor pincharlo y asegurarnos que el pincho sale limpio
12. aproximadamente puede tardar una hora
13. sacar del horno y dejarlo reposar hasta que esté frío y ñam!

HUGO T. 4º PRIMARIA