

Pastel de coco, cacahuetes y zanahoria

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 15 '
- 4

Modo express

1. Mezcle en un recipiente la harina, el coco, los cacahuets, la levadura química y la sal.
2. En un recipiente aparte, mezcle el azúcar, el aceite y los huevos y bata la mezcla con varillas hasta que haga espuma. Añada entonces la zanahoria y el vinagre y mezcle bien.
3. Remueva ambas preparaciones hasta conseguir una masa homogénea.
4. Unte todo el interior del molde de aluminio con aceite, y a continuación, espolvoree con un poco de harina. Vierta la masa en el interior del molde.
5. Coloque el molde de aluminio con la mezcla en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú Horno 1:00 hora a 160°.
6. Cuando el programa finalice, retire el molde del interior y deje enfriar antes de desmoldar.

EL TOQUE FINAL El acompañamiento ideal para este pastel es una bola de helado de coco.