

Carrot cake

Publicada por:

[imprimir](#)

- 60 '
- 0 '
- 10



Comentario nutricional

Una variación de este pastel puede hacerse simplemente sustituyendo la zanahoria por calabaza.

Modo express

1. Pele las zanahorias y retire las puntas. Coloque el disco con la cuchilla para rallar fino en el bol de la máquina, ralle las zanahorias y resérvelas aparte.

2. Retire el disco y coloque la cuchilla plástica. Introduzca los huevos y el azúcar y accione el selector a velocidad 1 hasta que se mezcle bien. Sin parar la máquina, añada poco a poco el aceite hasta que se integre. A continuación, mezcle las zanahorias ralladas, una pizca de sal, el zumo de limón y las pasas y, por último, la harina, la canela y la levadura. Deje que se integre bien la masa.

3. Encamise con aceite y harina el molde redondo (de 22 cm de diámetro) para horno y vierta la masa dentro.

4. Precaliente el horno hasta alcanzar 170º, introduzca el molde y hornee durante 45 minutos (compruebe entonces si el pastel está cocido por dentro pinchando con un palo de brocheta, que deberá salir limpio).

5. Deje enfriar antes de desmoldar.

Accesorios: Cuchilla plástica / Disco con cuchilla para rallar fino

Se necesita: Molde de aluminio (22 cm diámetro)