

PASTEL DE ZANAHORIA**INGREDIENTES**

250 gr de zanahorias
 la ralladura de una naranja
 vainilla
 3 huevos
 180 gr de azúcar moreno
 un pellizco de sal
 180 gr de aceite de girasol
 180 gr de harina
 1 cucharada de levadura en polvo
 1 cucharadita de bicarbonato
 1 cucharadita de canela en polvo (5 ml)
 1/2 cucharadita de nuez moscada (2,5)
 125 gr de pasas sultanas o perlas de chocolate
 50 gr de nueces

PREPARACIÓN

Cortar las zanahorias a trozos y programar:

10s , v. 5
 retirar, añadir la ralladura y la vainilla y reservar.

Pasar agua por el vaso, acoplar la mariposa, incorporar los huevos, el azúcar y la sal y programar:

2m , t. 37 , v.3 1/2
 7m , v. 3 1/2

añadir la zanahoria y programar:

5 s , v. 3

añadir el aceite y programar:

5 s , v. 3

Sacar la mezcla a un bol grande y añadir la harina y aromas poco a poco, seguidamente añadir las pasa o chocolate y las nueces, mezclar suavemente y verter en un molde untado con aceite. Hornear a 190° 60-70 m.