



Las recetas de... ... los Colores de la vida

PASTEL DE ZANAHORIA Y NARANJA

INGREDIENTES:

- 370 gr. de zanahorias
- 1 naranja
- esencia de vainilla
- 250 gr, de harina
- 1/2 sobre de levadura química
- 2 huevos
- 200 gr. de azucar
- 15 cl. de aceite

ELABORACIÓN:

- Rallar las zanahorias y verterlas en un bol, junto a la ralladura de naranja y unas gotas de esencia de vainilla.
- Mezclar, la harina tamizada con la levadura, los huevos, el aceite y el zumo de naranja. Después añadir, el azucar y unas gotas de esencia de vainilla y mezclar hasta obtener una pasta cremosa.
- Añadir la zanahoria rallada a la pasta y remover. Finalmente, verterla en un molde y hornear unos 45 min a 180°C.