



Bund de zanahorias



90 min



4 raciones



media

Ingredientes



Zanahoria baby congelada
400 gr



Aceite de oliva 350 ml



Azúcar moreno 200 gr



Huevos 6 ud



Levadura en polvo 4 cucharaditas



Canela 4 cucharaditas



Clavo 2 cucharaditas



Harina de trigo 500 gr



Nueces 200 gr

Elaboración

Precalentar el horno a 180°C.

En un bol grande batir el aceite, los huevos y el azúcar con ayuda de una varilla hasta tener una masa homogénea y lisa.

Echar la harina tamizada junto a la levadura y las especias. Mezclar todo bien de nuevo con la varilla. Hervir las **zanahorias**, escurrir y rallar.

Trocear las nueces. Añadir las al bol y mezclar con ayuda de una cuchara o pala de madera porque con la varilla la **zanahoria** se enreda.

Pintar el molde para engrasarlo y que no se pegue la masa de aceite con ayuda de un pincel.

Cuando esté listo, verter la masa en el molde. Con un paño de cocina por debajo dar unos golpes a la base del molde para que la masa se extienda bien por todo. Meterlo al horno durante 40 minutos aproximadamente.

Se puede comprobar si está hecho metiendo un cuchillo o palillo en el interior. Si sale limpio es que ya está hecho.

Sacarlo del horno y ponerlo sobre una rejilla durante 20 minutos. Transcurrido el tiempo, desmoldarlo y ponerlo sobre la rejilla con la parte lisa hacia abajo para que se termine de enfriar bien.

