



Nivel de dificultad: Fácil

Nivel Calórico: Nivel calórico alto

Precio Aproximado: Menos de 5 €

Ingredientes

250 g
harina
220 g
zanahorias (ralladas)
210 g
azúcar moreno
130 ml
aceite de girasol
3
huevos (medianos)
7 g
levadura en polvo

canela (1 cucharada)

bicarbonato (media cucharada)

sal (media cucharilla)

Instrucciones

1. Precalienta el horno a 180° C
2. En un bol grande, mezcla la harina, la levadura, la canela, el bicarbonato y la sal.
3. En otro bol diferente, bate los huevos junto con el aceite de girasol y el azúcar moreno.
4. Tamiza la mezcla de harina, levadura, canela, bicarbonato y sal y échala al bol que contiene los huevos, aceite de girasol y el azúcar moreno.
5. Ralla de forma muy fina y pequeña las zanahorias y añádelas. Remueve la mezcla.

-
6. Pon la mezcla en un recipiente para postres y hornea durante 30 - 35 minutos.
 7. ¡Sirve y disfruta de tu pastel de zanahoria o tarta de zanahoria! Ver más [recetas de postres](#) [1].

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/pastel-zanahoria-tarta-zanahoria>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/postres-caseros>