Maria



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Carrot cake

45min · 8 raciones · 198 kcal

Ingredientes

- **300 g** zanahoria cruda
- **120 g** almendras picadas
- **4** huevos
- **80 g** miel
- **16 g** bicarbonato o levadura química
- Un puñado de pistachos y nueces
- **1 cdta** canela
- **1 cdta** jengibre
- **1/2 cdta** nuez moscada

POR RACIÓN

Proteínas	**7,7 g**
Grasas	**12 g**
Hidratos	**17 g**
Fibra	**3,7 g**

Elaboración

1. Tritura las zanahorias
2. Añade el resto de ingredientes excepto los pistachos y las nueces y tritura
3. Añade las nueces y los pistachos y remueve manualmente
4. Pasa a un molde plum cake y hornea 50 min a 180 grados (sin función gratinar)

RECOMENDACIONES

Para la cobertura yo he usado yogur de avena pero puedes usar queso crema y nata.

Hecho con CookNest