

Bizcocho zanahorias y especias

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

250 gr	Mantequilla
0,50 taza/s	Nueces — picadas
0,50 taza/s	Pasas de Corinto
3 taza/s	Zanahorias — ralladas
1	Ralladura limón
0,50 cucharadita/s	Bicarbonato
1 cucharadita/s	Sal
1 cucharadita/s	Nuez moscada
3 cucharadita/s	Canela molida
2 cucharadita/s	Levadura
250 gr	Azúcar moreno
280 gr	Harina repostería — (o 2 cup)
4	Huevos
250 gr	Azúcar
1 cucharadita/s	Anís — líquido

ELABORACIÓN

Mantequilla + azúcar blanquilla batimos en la kenwood con varillas, añadimos los huevos 1 a 1. Harina + azúcar moreno + royal + canela + nuez moscada + sal + anís líquido + bicarbonato + ralladura de limón mezclamos. Mezclamos las dos elaboraciones, cuando esté bien mezclado añadimos las 3 tazas de zanahorias ralladas (o con la TH 10 s. V. 3 y luego 10 s. V. 7), las pasas y las nueces. Horno 180°C ? 1 horaLos ingredientes. Mezclamos mantequilla y azúcar moreno Añadimos zanahorias, las pasas y nueces. Colocamos en molde para hornear, Sacamos y cortamos.