

Bizcocho zanahorias y especias

Tipus de plat: Masas y Postres | Procedència: Mesacamilla | Temps: minuts |
Dificultat:

INGREDIENTS

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

ELABORACIÓ

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.