

# Cake de zanahoria

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Canela:** 1 cda.

**Polvo de hornear:** 12 grs.

**Zanahorias ralladas:** 300 grs.

**Harina:** 180 grs.

**Fecula De Maiz:** 40 grs.

**Aceite de girasol:** 75 cc

**Avellanas tostadas y molidas:** 50 g

**Pasas de uva maceradas en vodka:** 150 g

**Damascos secos:** 50 g

**Huevos:** 2 Unidades

**Azucar rubio:** 300 grs.

## Preparación de la Receta

- Pique los damascos secos.
- En un procesador coloque todos los ingredientes menos las frutas, el aceite y procese lentamente.
- Coloque la mezcla obtenida en un bowl, y añada las pasas de uva, los damascos, las avellanas y el aceite mezclando bien hasta integrar.
- En un molde enmantecado y enharinado coloque la mezcla hasta  $\frac{3}{4}$  de la capacidad.
- Lleve a horno precalentado a 170° durante 15 minutos.

## Presentación

- Corte el budín en porciones y sirva.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cake-de-zanahoria>