

## CARROT CAKE

Torta de zanahoria

 20 minutos

 1 hora

 10 porciones

### INGREDIENTES

- 4 piezas de huevo fresco (200 g)
- 150 gramos de azúcar blanca
- 3 tazas de zanahoria rallada cruda (330 g)
- 100 gramos de aceite de girasol
- 250 gramos de trigo, harina integral
- 1 Cucharadita de polvo para hornear (2 g)
- 1 cucharadita de cáscara de naranja (2 g)
- 1/2 cucharadita de sal (3 g)

### MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Precalentar el horno a 180°
- 2º En un bowl batir los huevos con el azúcar.
- 3º Añadir el aceite y batir un poco más.
- 4º Incorporar la zanahoria rallada
- 5º En otro bowl, mezclar la harina con el polvo para hornear, la rayadura de naranja y la sal.
- 6º Añadir la mezcla seca a la mezcla húmeda y mezclar.
- 7º En este paso se le pueden añadir frutos secos si lo desean, es opcional.
- 8º Colocar la mezcla a un molde previamente enmantecado y enharinado.
- 9º Hornear aproximadamente 40 min.
- 10º Que lo disfrutes :)

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (101 g)	% DDR
ENERGÍA	263 kcal	266 kcal	13 %
GRASA	12 g	13 g	19 %
GRASAS SATURADAS	1 g	1 g	5 %
COLESTEROL	74 mg	74 mg	25 %
SODIO	144 mg	145 mg	6 %
H. CARBONO	33 g	33 g	11 %
AZÚCARES	16 g	16 g	—
FIBRA ALIMENTARIA	4 g	4 g	16 %
PROTEÍNA	5 g	5 g	—