



CAKE DE ZANAHORIA Y CHOCOLATE

INGREDIENTES PARA 8 COMENSALES

- 150 g de mantequilla
- 150 g de harina de trigo
- 150 g de azúcar
- 140 g de zanahoria
- 100 g de chocolate amargo
- 3 unidades de huevo entero
- 1 unidad de levadura (sobre)
- sal

LA PREPARACIÓN

- Cocer y trocear las zanahorias.
- Batir en un bol, la mantequilla con el azúcar e incorporar uno a uno los huevos, mientras se sigue batiendo. Añadir las zanahorias y volver a batir hasta que quede una crema homogénea.
- Mezclar la harina y la levadura (añadir una pizca de sal) y añadirlo a la crema anterior. Trocear o rallar el chocolate y añadirlo a la mezcla.
- Untar un molde con un poco de mantequilla (se puede usar papel para horno) y verter la crema. Hornear hasta que el interior del cake quede hecho (aproximadamente 20-30 minutos)



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| | |
|-------------------------------|--------------------|
| Hidratos de carbono 39.1 g | Grasas 21.6 g |
| Kcal 378 | Proteínas 5.4 g |