



CAKE DE ZANAHORIA Y CHOCOLATE (SIN GLUTEN)

INGREDIENTES PARA 8 COMENSALES

- 150 g de azúcar
- 150 g de harina
- 150 g de mantequilla
- 140 g de zanahoria
- 100 g de chocolate con leche
- 3 unidades de huevo entero
- 1 unidad de levadura sin gluten (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 40 g	Grasas 21.8 g
Kcal 383	Proteínas 6.1 g