



TARTA DE NUECES, ZANAHORIA Y NARANJA

INGREDIENTES PARA 12 COMENSALES

- 100 g de zanahoria
- 150 g de azúcar moreno
- 300 g de harina integral con levadura
- 50 g de nueces picadas
- 1 unidad de zumo de naranja
- 50 ml de aceite de girasol
- 3 unidades de huevo

LA PREPARACIÓN

- Bate los huevos con el azúcar hasta lograr una pasta cremosa . Incorpora la naranja (con su ralladura) y la zanahoria en juliana, remueve y añade la mitad de la harina, mezcla bien con los huevos y agrega la otra parte de la harina, el aceite y las nueces.
- Engrasa un molde redondo y bajo y rellena con la masa sin llegar al borde. Cocina en horno precalentado a 180°. Retira a los 40 minutos, comprobando que la superficie esté húmeda y tierna.
- Desmolda el bizcocho y sirve pasada 1 hora.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 29.1 g	Grasas 8.9 g
Kcal 225	Proteínas 5.6 g