

[queque](#), [bizcocho](#), [zanahoria](#)

Queque de Zanahoria

Ingredientes

Ingredientes para 8 personas.

- 250 g zanahoria,
- 150 ml aceite de girasol,
- 250 g azúcar morena
- 5 huevos
- 225 g harina de trigo floja
- 2 cucharaditas de levadura química, (1 sobre)
- sal
- mantequilla para untar el molde.
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- nuez moscada

Elaboración

- Pelamos las zanahorias y las cortamos en trozos y metemos en el vaso. Podemos añadir un clavo también para darle un toque de sabor
- añadimos el aceite y trituramos a velocidad 5 durante 2 minutos
- Bajamos los restos de las paredes y reservamos . Si observamos algún trozo volvemos a triturar a máxima potencia durante 30 segundos más .
- Sin lavar la jarra ponemos las mariposas sobre las cuchillas
- En el vaso ponemos ahora los huevos y programamos 6 minutos a velocidad 4
- añadimos el azúcar moreno y ponemos 2 minutos a velocidad 4
- Añadimos de nuevo la mezcla de zanahorias y aceite, y trituramos a velocidad 4 otros 2 minutos.
- Agregamos la harina previamente tamizada, nuez moscada, sal, canela y la levadura . Programamos 1 minuto a velocidad 3
- quitamos la mariposa y si han quedado restos los mezclamos a mano con la espátula
- preparamos un molde al que hemos recubierto con un poco de mantequilla en los bordes y la base y espolvoreado con harina para que no se pegue la masa y mientras precalentamos el horno a 190º . Con fuego arriba y abajo , sin poner ventilación
- Según nuestro horno ponemos el molde entre 35 - 45 minutos a 180 ºC. Para comprobar que está listo pinchamos con un palillo. Si sale seco, está listo. Sacamos, dejamos un breve reposo y listo para comer.
- <https://cecotec.es/recetas/bizcocho-de-zanahoria-y-chocolate/>
- <https://www.directoalpaladar.com/recetario/7-mejores-recetas-para-cecotec-mambo>
- <https://www.youtube.com/watch?v=k8WW0LQ8fuo>

Last
update: 2024/03/22 17:38
varios:recetas:manbo:postres:queque <https://intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:manbo:postres:queque&rev=1711125503>

From:
<https://intrusos.info/> - LCWIKI

Permanent link:
<https://intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:manbo:postres:queque&rev=1711125503>

Last update: **2024/03/22 17:38**

