

## Pastel de zanahoria

19/02/2016



Si os apetece tomar un postre dulce, pero sin aportar demasiadas calorías a vuestra dieta, aquí tenéis el postre perfecto. Os sorprenderá lo fácil y rápido que es de elaborar y con un resultado increíble.

- 100 grs. harina de repostería

¡Vamos a ello!

### Ingredientes:

- 500 grs. de Zanahorias
- 120 grs. de azúcar (podéis incrementar un poco la cantidad si queréis)
- 80 grs. de aceite girasol
- 3 Huevos





### Elaboración:

Pelamos las zanahorias y las cortamos en trozos. Las ponemos a hervir hasta que estén cocidas (**no hace falta que estén demasiado blandas** porque luego van al horno).

Una vez cocidas escurrimos el agua de la cocción, reservando ½ vaso pequeño, el cual lo utilizaremos para triturarlas y que el puré no quede demasiado seco.



Una vez trituradas, añadimos el resto de ingredientes y batimos.



Vertemos sobre un molde previamente engrasado y horneamos a 180° durante ½ hora o hasta que al pincharlo salga limpio.



Una vez esté fuera del horno y se haya templado, podéis darle varios acabados. Si queréis podéis optar por ponerle por encima una capa de **chocolate fundido** (puede ser del que venden para fondue). La otra opción, es ponerle una **capa de azúcar tostada**, es la que yo os he presentado en las fotografías. Para ello, echaremos una capa de azúcar por encima y quemaremos con un soplete. Quedará en toda la superficie una capa crujiente que le dará un toque exquisito. Cualquiera de las dos opciones os aseguro que quedan fantásticas.



**¡Espero que lo disfrutéis!**

Fuente de la receta: [Rico, no, ¡Ricote!](#)