2025/10/28 10:58 1/2 Queque de Zanahoria

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 cambiamos las cuchillas y ponemos las mambomix
- 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
- Si han quedado restos en los bordes los bajamos y 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  $190^{\circ}$ . 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.youtube.com/watch?v=k8WW0LQ8fuo
- https://www.youtube.com/watch?v=Wlj7Pr642lk

## **Otros Queques**

https://www.yococino.org/recetas-mambo/bizcocho-yogur-y-limon-cecotec/

- https://www.yococino.org/recetas-mambo/bizcocho-leche-condensada-nueces-cecotec/
- https://www.yococino.org/recetas-mambo/bizcocho-crema-limon-cecotec/
- https://www.yococino.org/recetas-mambo/bizcocho-de-platano-cecotec/

From:

http://wiki.intrusos.info/ - LCWIKI

Permanent link:

http://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:manbo:postres:queque

Last update: 2024/03/22 20:41



http://wiki.intrusos.info/ Printed on 2025/10/28 10:58