

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 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.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:

<https://wiki.intrusos.info/> - **LCWIKI**

Permanent link:

<https://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:mambo:postres:queque>

Last update: **282026/06/ 22:01**

