

## Ingredientes

Zanahoria: 250g

Nueces: 75g

Leche: 125ml

Extracto de vainilla: 1 cdta

Yogur: 100g

Harina: 160g

Bicarbonato: 3g

Levadura química: 4g

Jengibre molido: 1/2 cdta

Clavo: 4

Canela: 1 cdta

Huevo: 2

Azúcar moreno: 75g

Azúcar blanco: 75g

Aceite de girasol: 110g

Pimienta: 1/4 cdta

## Instrucciones

- Tostar las nueces en el horno 9 min @ 175°C y triturar
- Rallar las zanahorias y juntarlas con la leche, el yogur y la vainilla
- Juntar las nueces con la harina tamizada, bicarbonato, levadura, jengibre, pimienta, los clavos molidos y la canela
- En otro bol, juntar los huevos con ambos azúcares y batir con varillas hasta que doble su tamaño
- Añadir al huevo poco a poco el aceite sin parar de batir
- Juntar todo poco a poco y con una lengua haciendo movimientos envolventes
- Poner la masa en un molde engrasado y con papel de horno y cocinar al horno a 175°C hasta que se pueda atravesar con un palillo y que salga limpio
- Desmoldar y dejar enfriar en una rejilla
- A partir de aquí se puede hacer un frosting para hacer la tarta de zanahoria típica