BIZCOCHO DE ZANAHORIA

<!DOCTYPE html>

<html lang="es">

<head>

<meta charset="utf-8">

<center><tittle>Ejercicios de practica MYRIAM</tittle>

</center>

</head>

<body>

<p><strong>Vamos a repasar lo hemos esta semana en nuestro curso de iniciacion a la <br>programacion</strong><p>

<p><i>Importante:Seguid hasta que lo consigais</i>.<strong>Suerte</strong>

<hr color="blue">

<font size="10">Bizcocho de zanahoria casero</font><br>

<p>El bizcocho de zanahoria es una forma diferente de preparar un bizcocho<br>

casero.La verdad que mas sencillo no puede ser y le pode,os incorporar<br> los ingrediente que mas nos gusten.</p>

<p>Aqui lo que nos recomienda Samanta:<p><br>

<q><tt>la diferencia esta en dar un toque de candela y ademas,le podeís<br> poner <strike> si quereis</strike> un poco de azucar avanillada,con esto ya lo<br> bordais.Recordad siempre que para que salga esponjoso debeis<br> dejar reposar un poco el bizcocho y tamizar la harina,asi os saldrá<br> un bizcocho de zanahoria esponjoso.</tt></q><p>

<p>Vayamos a la receta de un delicioso bizcocho casero.</p>

<p>INGREDIENTES PARA HACER UN BIZCOCHO DE ZANAHORIA</p>

<ul>

<li>250 gramos de zanahoria</li>

<li>200 gramos de harina</li>

<li>200 gramos de azucar</li>

<li>4 huevos</li>

<li>125 ml de aceite de oliva suave</li>

<li>un sobre de levadura</li>

<li>una cuchara sopera de canela</li>

<li>1 pizca de sal</li>

</ul>

<p>COMO HACER UN BIZCOCHO DE ZANAHORIA CASERO</p>

<OL>

<li>lo primero que haremos sera mezclar los huevos con el azucar</li>

<li> continuamos agregando la zanahoria.Recordad que debe de estar<br> rallada de forma fin.incorporamos el aceite y mezclamos muy bien </li>

</OL>

<p>si quieres aprender mas recetas <a href="https://www.recetasgratis.net/">visita nuestra web</a></p>

<p>si tienes dudas escribenos al mail:<a href="mailto:info@gmail.com">info@gmail.com</a>

<p>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipisicing elit. Quam mollitia earum ipsam. Sequi officia quisquam eius laborum iure rem, deleniti doloremque eum amet pariatur ex fugit fugiat atque. Libero, ex.</p>

</body></html>