

Pastel de Zanahoria

Ingredientes

- 2 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 1/2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de canela molida
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 1/2 tazas de azúcar morena
- 1 taza de aceite vegetal
- 4 huevos
- 3 tazas de zanahoria rallada
- 1 taza de nueces picadas (opcional)
- 1/2 taza de pasas (opcional)

Preparación

Precalienta el horno a 175°C (350°F). Engrasa un molde rectangular de 33x23 cm. En un tazón grande, mezcla la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la canela y la sal. En otro tazón, bate el azúcar morena, el aceite y los huevos hasta que estén bien combinados.

Incorpora gradualmente los ingredientes secos a la mezcla húmeda, batiendo hasta que se integren. Agrega la zanahoria rallada y si deseas, las nueces y las pasas, mezclando con una espátula hasta distribuir uniformemente. Vierte la masa en el molde preparado y hornea durante 40-45 minutos.

El pastel estará listo cuando al insertar un palillo en el centro, este salga limpio. Deja enfriar completamente en el molde sobre una rejilla. Tradicionalmente se decora con frosting de queso crema. Este pastel húmedo y especiado es perfecto para cualquier ocasión.