

Pastel de almendra y zanahoria

Tiempo de preparación: 1 h. 15 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 12 porciones.

Ingredientes

250 g Almendras molidas
300 g Zanahorias
200 g Azúcar
1 sobre Azúcar de vainilla
5 ud. Huevos
1 pizca Sal
0.5 cda Levadura
0.5 cda Canela
1 cda Licor de naranja "Àngel d'Or"
Ralladura de un limón natural
8 cda Pan rallado

Preparación

Rallar las zanahorias lo más pequeño posible.

Mezclar bien todos los ingredientes excepto los huevos en un bol.

Batir las yemas de huevo con un poco de agua tibia y 2/3 del azúcar hasta que estén muy espumosas, luego batir las claras de huevo con una pizca de sal a punto de nieve y verterlas sobre la mezcla de yemas de huevo.

Agregar la preparación de los huevos al bol con el resto de ingredientes y mezclar.

Verter la masa en un molde engrasado.

Hornear a 180°C durante aproximadamente 1 hora. Si es necesario, cubrir durante el proceso

de horneado.

Según sus preferencias, cubra el pastel aún caliente con un glaseado de azúcar glas y zumo de limón o simplemente espolvoree con azúcar glas. Presione las almendras picadas en el borde del pastel mientras aún está húmedo.