

## **PASTEL DE ZANAHORIA**

**INVITADO: PETRA, AMA DE CASA ALEMANA**

**EMISIÓN: 22 de enero de 2010**

### **INGREDIENTES**

6 huevos grandes  
1 taza de azúcar de caña o blanca  
1 taza de avellanas molidas  
10 tostadas de pan bizcochado grandes o 20 pequeñas  
½ vaso de gofio  
1 paquete de levadura  
1 limón ecológico  
5 zanahorias rallado  
1 vasito de ron  
Azúcar glass o chocolate para adornar

### **ELABORACIÓN:**

Rompemos los huevos y separamos las yemas de las claras

Batimos las yemas con 100 gramos de azúcar y cinco cucharadas de agua caliente (TRUCO) para que la masa sea más esponjosa

Rallamos las avellanas con el pan bizcochado, levadura, el gofio y el zumo de limón

Lo mezclamos todo (las yemas con los avellanas, pan bizcochado, gofio y zumo de limón)

Rallamos la zanahoria y la mezclamos con los otros 100 gr de azúcar en el mismo bol de la mezcla anterior

Batimos la clara y la mezclamos con lo anterior

Lo mezclamos todo y le rociamos un poco de ron.

*el gusto es mio*

La ponemos en una fuente especial para horno a 170° durante 40 ó 50 minutos

#### COBERTURA DE CHOCOLATE:

La tenemos ya calentándose al baño maría

Luego decorar con un pincel sobre el pastel y espolvorear el azúcar glass

el gusto es mío