

Queque de zanahoria

Ingredientes:

2 tazas harina de maíz Maseca
10.6 onzas (300g) zanahorias, ralladas finamente (aproximadamente 8 zanahorias)
8.8 onzas (250g) mantequilla a temperatura ambiente
2 tazas de azúcar
1½ cucharadita de polvo para hornear
4 huevos
½ taza de leche
1 taza harina de arroz
Ralladura de la cáscara de 1 naranja
Jugo de 1 naranja
1½ cucharaditas de canela en polvo
½ taza de nuez
Zanahorias baby (opcional)
Betún (lustre) de vainilla (opcional)

Preparación:

Precalentar el horno a 180°C. (350°F).

En una batidora, poner el azúcar con la mantequilla de 3 a 5 minutos para cremarla, o hasta que el azúcar no se note. Seguido, agregar los huevos uno a uno para que no se corte la mezcla.

En otro recipiente, revolver las harinas (en seco) y el polvo para hornear.

Agregar a la batidora poco a poco la mezcla de las harinas, añadiendo después el jugo y la ralladura de naranja, la zanahoria, al igual que la canela y la nuez. Batir unos 3 minutos incorporando la leche poco a poco, hasta que todos los ingredientes se mezclen.

En un molde o pyrex previamente engrasado y enharinado, verter la mezcla y hornear durante unos 25 a 35 minutos. El tiempo de cocción puede variar dependiendo del horno.

Para saber si el pastel esta listo, introducir un cuchillo a la masa y si el cuchillo sale limpio quiere decir que el pastel puede ser retirado. Dejar enfriar y desmoldar.