

Pastel de Zanahoria

Preparación y cocción -> 1h15 minutos

6 huevos	2 cucharas soperas de harina Maizena
220 g de azúcar	1 sobre de levadura química
250 g de zanahorias	1/2 cucharadita de canela en polvo
220 g de almendras molidas	1/2 cucharadita de algún licor
250 g de azúcar glace	sal, harina, mantequilla
1 limón y 1/2	

Precalentar el horno a 150 ° C (term. 5). La parrilla a media altura del horno.

Pelar las zanahorias y rallarlas.

Separar en 2 fuentes las 6 claras de huevo de las yemas.

Añadir a las yemas 220 g de azúcar y batir para que la mezcla se vuelva espumosa.

Rallar la cáscara y exprimir el zumo de un limón, y añadirlo a la mezcla.

Añadir 2 cucharas soperas de maizena, el sobre de levadura, la canela, y mezclar el conjunto.

Añadir 220 g de almendras molidas, mezclar.

Incorporar poco a poco las zanahorias ralladas.

Batir las claras de huevo en punto de nieve con una pizca de sal, y añadir las a la primera mezcla poco a poco y mezclando con delicadeza.

Verter en un molde previamente untado de mantequilla y harina y meterlo en el horno durante 1 hora.

Sacar del molde el pastel y dejarlo enfriar.

Mezclar en una fuente 250 g de azúcar glace tamizada, el zumo de 1/2 limón. Añadir 2 cucharillas de agua, 1 cucharilla de licor y mezclar para obtener una masa cremosa. Repartir el glaseado sobre el pastel enfriado. Poner 1/2 hora en el frigorífico para que se endurezca el glaseado.

Buen provecho !