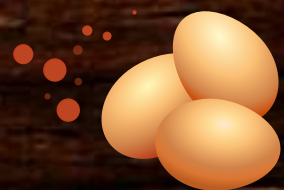


# TORTA DE ZANAHORIA

## Ingredientes (2 personas):



2 ZANAHORIAS



3 HUEVOS



SAL  
AL GUSTO



1/2 DE TAZA  
DE AZÚCAR



CANELA  
MOLIDA



2 TAZAS DE  
HARINA DE TRIGO

## Preparación:

1. Lavar, pelar y rallar las zanahorias.
2. Batir en un recipiente los 3 huevos, agregar el azúcar, las dos tazas de harina hasta que la mezcla esté homogénea.
3. Agregar a la mezcla las zanahorias ralladas y mezclar nuevamente. Agregar la sal y la canela, batir hasta que quede uniforme.
4. Engrasar y espolvorear harina al recipiente antes de llevar al horno.
5. Precalentar el horno a 180° C durante 10 minutos y llevar la mezcla en el molde a hornear durante 20 minutos o hasta que al introducir un cuchillo, éste salga limpio.

### En horno:

Untar el sartén de mantequilla y verter la mezcla para la torta. Tapar el sartén y cocer a fuego lento durante 15 minutos. Una vez la masa esté compacta, sobre un plato, dar la vuelta a la masa. Untar nuevamente el sartén de mantequilla e incorporar la masa por el lado sin dorar. **Dejar durante 5 minutos a fuego lento y listo.**

