



Pastel de zanahoria

Sin huevo ni leche



Ingredientes

100 gr de harina integral de trigo
100 gr de harina blanca normal
15 gr de canela molida
5 gr de nuez moscada rallada
10 gr de levadura
100 gr de margarina
100 gr de miel clara
100 gr de azúcar moreno de grano pequeño
225 gr de zanahoria rallada (4-6 zanahorias)

Para la cobertura

1 yogur de soja sabor natural
30 gr zumo de naranja
1/2 taza de azúcar glas

Elaboración

1. Precalentar el horno a 160°C.
2. Mezclar las harinas, canela, nuez moscada y levadura en un bol.
3. Derretir la margarina con la miel y el azúcar.
4. Seguidamente mezclar con las harinas especiadas.
5. Añadir la zanahoria rallada removiendo bien.
6. Poner a cucharadas en un molde en un molde cubierto con papel de hornear de 20 cm. de diámetro.
7. Hornear durante una hora hasta que al insertar una aguja en el centro, esta salga limpia.
8. Dejar reposar en el molde durante 10 minutos para luego desmoldarlo con cuidado y dejar enfriar sobre una rejilla.
9. Mezclar el zumo y el agua, añadir el azúcar glas, y pintar la tarta con una espátula de silicona.