



Dificultad:  
Media



Porciones:  
10



Tiempo:  
60 minutos

## Información Nutricional

Energía:	453 Kcal
Proteínas:	9.9 g
Grasa Total:	16.1 g
Colesterol:	97.5 mg
H. de Carbono:	67.7 g
Fibra Dietética:	2,4 g
Sodio:	208 mg

## PIE DE ZANAHORIA

### Ingredientes

Masa

2 ½ Tazas rasas de harina cernida

1 Taza rasa de azúcar flor

½ Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®

¾ Taza de margarina

1 Huevo

2 Cucharadas de agua

Relleno

1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®

1 Tarro chico de crema espesa NESTLÉ®  
(157 g)

1 Cucharada de ralladura de naranjas

3 Huevos

4 Zanahorias ralladas (parte fina)

½ Taza de pasas sultana

### Preparación

1.- Para la masa, junta en un bowl la harina con la azúcar y el polvo de hornear IMPERIAL®. Añade la margarina y comienza a frotar con los dedos hasta conseguir migas como arena. Agrega el huevo y trabaja con tus manos hasta obtener una masa compacta, si es necesario agrega agua para facilitar el proceso. Estira la masa y forra un molde de tarta de 26 cm. aproximados.

2.- Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea solo de 8 a 10 minutos hasta avanzar un poco su cocción. Mientras, junta en un bowl mediano la leche condensada NESTLÉ® con la crema espesa NESTLÉ®, los huevos y la ralladura de naranjas. Bate enérgicamente hasta homogenizar. Añade las zanahorias ralladas y remueve para distribuir bien.

3.- Toma la masa pre-cocida y vierte toda la mezcla de zanahoria, agrega las pasas en la superficie de manera dispersa y lleva nuevamente a horno durante 25 a 30 minutos hasta cuajar la preparación. Una vez lista, retira del horno y deja enfriar para servir cuando gustes.

