



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
25



Tiempo:  
35 minutos

## Información Nutricional

Energía:	237 Kcal
Proteínas:	6.1 g
Grasa Total:	17.2 g
Colesterol:	51.0 mg
H. de Carbono:	18.1 g
Fibra Dietética:	1,1 g
Sodio:	184 mg

## TORTITAS DE ZANAHORIA CON NUECES

### Ingredientes

- 1 Pan de margarina (250 g) a temperatura ambiente
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 6 Huevos
- 1 Taza de harina
- 1 Cucharada semi colmada de polvo de hornear IMPERIAL®
- ½ Taza de maicena
- ½ Cucharadita de canela en polvo
- 1 Pizca de sal
- 3 Tazas de nueces
- 3 Zanahorias medianas ralladas finamente

### Preparación

1.- Bate la margarina hasta dejarla como una crema, añade poco a poco la leche condensada NESTLÉ® poco a poco batiendo constantemente hasta homogenizar. Luego, agrega los huevos uno a uno batiendo continuamente hasta integrarlos completamente a la mezcla. Incorpora todos los ingredientes secos como harina, polvo de hornear IMPERIAL® NESTLÉ®, maicena, canela y sal.

2.- Remueve con la misma batidora u otro utensilio hasta integrar bien los ingredientes y conseguir un batido de textura espesa. Luego, procesa las nueces en una maquina 1-2-3 hasta que queden bien molidas y agrégalas al batido junto con las zanahorias ralladas. Vuelve a remover hasta homogenizar.

3.- Vierte la preparación sobre un molde rectangular previamente enmantequillado y cubierto con papel mantequilla. Lleva a horno pre-calentado a temperatura media alta de 180°C y hornea durante 30 minutos aproximados hasta cuajar la preparación y dorar levemente la superficie. Una vez listo, retira del horno y deja enfriar para luego desmoldar y servir cuando gustes.



Sugerencia

Puedes cubrir la superficie con algún glaseado tradicional o en base a queso crema, o bien, un merengue para dar color y textura a tu receta.

