



DULCE DE CHOCO ZANAHORIA

Ingredientes

- 4 huevos
- 2 tazas de **azúcar**
- 1 taza de aceite vegetal
- 1 cdta. de extracto de vainilla
- 3 ½ tazas de **harina de trigo**
- 1 ½ cdta. de baking soda
- 1 cdta. de polvo de hornear
- 1/4 taza de **cacao en polvo**
- 1 ½ cdta. de sal
- 1/2 taza de **nueces**

ESTOS INGREDIENTES LOS PUEDES ADQUIRIR EN ECO REFILL SIN PLÁSTICOS.

 La Plaza, Ciudad del Saber

 @ecorefill.panama



ELABORACIÓN

Paso 1

Caliente el horno a 350°F.

Paso 2

En un recipiente, mezcla los huevos y el azúcar hasta que estén bien combinados, luego agrega el aceite y la vainilla.

Paso 3

En otro recipiente, combina la harina, baking soda, polvo de hornear, sal y cacao en polvo. Vierte los ingredientes secos en la otra mezcla y combínalos con una cuchara.

Paso 4

Ahora agrega la zanahoria rallada y las nueces y mezcla bien.

Paso 5

Pon un poquito de aceite en el molde de hornear. Vierte la mezcla y hornea por 50 - 60 minutos, o hasta que un palillo salga limpio cuando se inserta. Deja refrescar un rato antes de cortar.



Listo, Disfruta.