



TORTA DE ZANAHORIA



Vino para quedarse, otra infaltable e invitada especial en nuestros festejos.

La de la foto es la versión para bebés sin azúcar, ideal para cumpleaños de 1 año. Además de prepararla para el cumple 1 de Kima, la hice antes para el mío, cuando él tenía 10 meses. Nada más lindo que compartir el festejo con nuestros hijos bebés y disfrutar la torta juntos, realmente un recuerdo para toda la vida.

Ingredientes

- 3 tazas de harina integral fina
- Endulzante: 1 taza de pasas de uva licuadas con 1 taza de agua calentita (lo ideal para bebés) o 2 tazas de azúcar mascabo
- 1 cda. de polvo de hornear
- ½ cda. de sal
- ½ cda. de canela en polvo
- 1 cda. de nuez moscada
- ½ cda. de jengibre en polvo
- ½ taza de agua
- 4 huevos
- ¾ taza de aceite neutro
- ¾ taza de aceite de coco (o todo neutro)
- 2 tazas de zanahoria rallada
- 1 taza de nueces picadas (licuadas para bebés)
- ¼ taza de pasas de uva (si la hacemos con azúcar)

Preparación

1. Precalentamos el horno a 180°. **2.** Pintamos una asadera con aceite. **3.** En un bowl ponemos la harina, el azúcar (si no es para bebés), el polvo de hornear, la sal y las especias y mezclamos bien. **4.** En otro recipiente mezclamos el agua, los huevos, el aceite, y las pasas licuadas (si es para bebés). **5.** Agregamos las zanahorias, las nueces y las pasas. **6.** Mezclamos las dos preparaciones hasta que quede todo bien incorporado. **7.** Llevamos a la asadera y al horno durante 40 minutos aprox. hasta que esté dorada y firme. **8.** Dejamos enfriar por 10 min y desmoldamos.

Pique

Podemos hacer una cobertura procesando coco rallado con frutillas, castañas con dátiles, o simplemente espolvorear coco rallado o chips de coco y decorar con fruta. Un mimo total para nuestros bebuchis. Cuando la hacemos con azúcar, que es un éxito total también, podemos agregarle baño de choco (ver pág. 120), es una combinación imperdible, les aseguro.

